



COCKTAIL • TAPIS ROUGE

Mousseux, Galliano, purée de fraises
Sparkling wine, Galliano, strawberry puree

8 \$



ENTRÉES • APPETIZERS

ASSIETTE CABARET EN SAVEURS EN TROIS DÉCLINAISONS DE SAUMON
(Rillettes à l'aneth, fumé sur blinis, tataki au sésame rôti)

FLAVOURFUL CABARET PLATTER WITH SALMON PREPARED IN THREE WAYS
(Rillettes with dill, smoked on blini and tataki with roasted sesame seeds)

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, NUAGE CRÉMEUX À LA CIBOULETTE, CHORIZO
MUSHROOM VELOUTÉ, CREAMY CHIVE CLOUD, CHORIZO

FROMAGE DORÉ-MI MARINÉ GRILLÉ SERVI SUR UNE CAPONATA,
CHIPS DE PROSCIUTTO, FOCACCIA AU SEL DE MER
GRILLED MARINATED DORÉ-MI CHEESE OVER CAPONATA, PROSCIUTTO CHIPS,
FOCACCIA WITH SEA SALT



PLATS PRINCIPAUX • MAIN DISHES

FILET DE MÉROU RÔTI SUR FENOUIL BRAISÉ À L'ORANGE,
SAUCE VIERGE AUX HERBES
ROASTED FILET OF GROUPER OVER FENNEL BRAISED WITH ORANGE,
SAUCE VIERGE WITH HERBS

SUPRÊME DE POULET AUX ÉPICES DU MAGHREB, POLENTA CRÉMEUSE
CHICKEN SUPREME WITH MAGHREB SPICES, CREAMY POLENTA

TIAN DE BŒUF BRAISÉ À LA BIÈRE, POIREAUX ET PANAI, PURÉE À L'AIL DOUX
BEER-BRAISED BEEF TIAN, SIMMERED LEEK AND PARSNIP, MILD GARLIC PURÉE

FILET DE BOEUF ROSÉ (7 oz) (supplément de 9,50 \$)
MEDIUM-COOKED BEEF FILET (7 oz) (\$9.50 extra)

POÊLÉE DE GROSSES CREVETTES AUX HERBES (supplément de 9,50 \$)
PAN-SEARED GIANT SHRIMPS WITH HERBS (\$9.50 extra)



DESSERT

PALETTE GOURMANDE DU MAÎTRE PÂTISSIER
(Éclair classique, crème au parfum de fève de tonka, tartelette au citron nappée de meringue, gâteau au chocolat selon l'inspiration)

PASTRY CHEF'S GOURMET SELECTION
(Classic éclair, tonka bean flavoured cream, Lemon tart topped with meringue, pastry Chef's chocolate cake)

Comprend un choix d'entrée, un plat principal, le dessert et un café ou un thé.
Includes a choice of appetizer, main dish, dessert and coffee or tea.