

À chacun son menu!

MENU TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

CREVETTE PAS LOULOU

Crevettes croustillantes au panko, mayo thaï épicée, chou nappa et oignons verts

TARTARE DE BETTERAVE

Betterave, ciboulette, échalote française, ricotta, purée de pommes à l'érable, mascarpone à l'ail rôti, croûton de pain
choix végétarien

LES TITES WINGS FUMÉES (8)

Ailes de poulet fumées aux épices secrètes maison, crème sure assaisonnée et sauce buffalo

TATAKI DE THON

Thon rouge, pico de gallo, mini piment mariné, coulis à l'orange et gingembre, won ton frit et mayo persil

PLAT PRINCIPAUX

HAUT-DE-CÔTE DE BOEUF BRAISÉ

Haut-de-côte de boeuf fumé, sauce BBQ aux pommes, échalote grise frite, purée de pommes de terre et légumes du moment

SALADE ASIATIQUE

Mélange printanier, chou nappa, carotte, clémentine, edamame, won ton frit, poulet tempura et vinaigrette wafu
option poulet rôti ou option végétarienne avec tofu tempura

POUTINE RÉGULIÈRE

Frites maison, fromage en grain St-Guillaume et sauce maison

TARTARE DE BOEUF

Boeuf coupé au couteau, câpre, ciboulette, échalote française fraîche et frite, tuile de parmesan, mayonnaise moutarde de Dijon, huile d'olive, caramel balsamique et croûtons de pain accompagné de frites et salade verte

50 \$ PAR PERSONNE

* Les prix sont avant taxes et service.
Chaque convive doit se conformer au menu choisi par l'organisateur.
Nous vous prions de nous informer de toute allergie.

