

MENU D'ÉTÉ POUR EMPORTER

Un délai de 48 heures est exigé pour toute commande
Frais de livraison en sus
4 personnes et plus

LES ENTRÉES FROIDES

Présentées sur des porcelaines blanche et prêt à servir

Antipasto de légumes grillés, chips de cochonnaille et copeaux de Padano
6.95/portion

Saumon confit façon gravlax à la téquila, tandoori et limette
7.95/portion 100 gr

Salade aux trois melons, menthe fraîche & vinaigrette Mojito
5.95/portion

Salade de mangues, légumes crus & coriandre, vinaigrette au vinaigre de pêche
5.95/portion

Mozzarella Di Buffala, crostinis au beurre de tomate et huileuse au basilic
11.95/portion

LES ENTRÉES CHAUDES

Réchauffer au four ou sur le BBQ. À vous de choisir!

Ailes de canard & de pintade à la sauce mesquite faite maison
12.95

Assortiment de mini brochettes, accompagnement d'inspiration
10.95

LES PLATS PRINCIPAUX

Prêt à cuire sur le BBQ

De la mer

Vivaneau américain grillé en feuille de bananier
11.95/portion

Steak de marlin mariné au soya doux, agrumes et vandouvan
15.95/portion

Poisson lune sur peau, tapenade de sardine à la sauge
12.95/portion

Brochettes de crevettes tigrées, laque d'érable et thé lapsang souchong
18.95/portion (4 crevettes)

Homard (selon le prix du marché)
Prise entière selon arrivage 1 ¼ - 1 ½ lbs

LES PLATS PRINCIPAUX (SUITE)

Les viandes rouges

**Brochette de filet mignon
13.95/portion**

**Onglet mariné à l'oignon doux
11.95/portion**

**Contre-filet Angus coupe Manhattan 14 oz
21.95/portion
(viande certifiée Angus et vieillie 35 jours)**

**Filet mignon 8 oz.
14.95/portion
(viande certifiée Angus et vieillie 35 jours)**

**½ carré d'agneau français
22.95/portion**

**Kefta d'agneau à la marocaine
8.95/portion**

**Saucisse de bison coriandre et persil
10.95/portion (2 saucisses)**

**Saucisse chasseur wapiti & sanglier
10.95/portion (2 saucisses)**

LES PLATS PRINCIPAUX (SUITE)

Viandes blanches

**Bavette de veau à l'échalote confite
15.95/portion**

**Longe de porc courte sur os
9.95/portion**

**Brochette d'épaule de porc mariné à la Maures
7.95/portion**

Volailles

**½ poulet de Cornouailles rôti au Berberé éthiopien
10.95/portion**

**½ magret de canard de la Rive-Sud mi-fumé maison
13.95/portion**

ACCOMPAGNEMENTS

Au choix 6 \$/portion

Papillote de pommes de terre grelots & assortiment de champignons

Asperges de saison à l'huile, ail grillé et sésame

Étuvé de légumes de saison au masala bengalais

Assortiment de courgettes au beurre d'orange

«Tomales» de quinoa rouge biologique

½ mais deux couleurs

SAUCES

Contenant de 500 ml à 8 \$ chacun

Poivre en sauce, Jack Daniels et vanille
Sauce yaourt au cumin, carvi et menthe (sauce froide)
Sauce aigre-douce au caramel, rhum et tomate
Réduction de Bordeaux à l'échalote
Emulsion de champignons et fromage de chèvre
Jus simple à la moutarde de Dijon & miel des Laurentides
Fond de venaison, tomates & sarrasin torréfié
Jus simple infusé à la mélisse, chanterelles et chai
Beurre nantais citronné, sauge et ail (sauce froide)

VERRINES DESSERT

NOTE : chaque verrine non retournée sera facturée à 4 \$ l'unité

Crème brûlée aux fruits de saison
4.00/unité

Crumble aux pêches et kiwis
5.00/unité

Truffles, nougat aux pistaches et macarons (sur assiette)
3.75/portion