

## PRIX-FIXE MENU #2

Diner à 4 services

### APÉRITIF

(Sélectionnez deux items)

DUMPLINGS AU HOMARD ET CÔTE	Réduction de veau infusée à l'huile de sésames, sauce Miso-mirin,
COURTE DE BOEUF	graines de sésame, ciboulette
CALMARS FRITS	Courgettes frites panko, sauce cocktail
TARTARE DE SAUMON	Carpaccio de pommes, avocat, crustini
PITA BOUCHES	Hummus, tomates cerises, olives noires, concombre, oignon rouge, feta émietté, fines herbes
ROULEAU DE PRINTEMPS AU BOEUF	Sauce à la mangue et prunes, sésames, réduction balsamique
CHAMPIGNONS 'Dollar' FARCIS	Quinoa, artichauts, épinards, tomates cerises, poivrons rouges et verts, sauce soya <b>GF</b>

### SALADE

(Sélectionnez deux items)

CÉSAR	Parmesan, Prosciutto croustillant
QUART DE LAITUE ICEBERG	Tomates cerises, prosciutto croustillant, vinaigrette au fromage Bleu
TOMATE & FETA	Olives Kalamata, oignons, origan, huile d'olive extra-vierge

### PLAT PRINCIPAL

(Sélectionnez trois items)

CONTRE-FILET 8oz	Purée de pomme de terre, oignons caramélisés, réduction de Porto-veau
POULET PORTUGAIS	½ Poulet mariné d'épices Piri-Piri, pommes de terre rattes, pois mange tout   *Veuillez prévoir 30 minutes pour la cuisson
ESCALOPE DE VEAU MARSALA	Champignons, vin Marsala; linguini au beurre
SAUMON	Servi avec risotto aux asperges
RAVIOLI AU HOMARD	½ queue de homard, tomates cerises séchées, réduction de bisque de homard à la crème et Cognac, poivrons Madagascar, oignons verts
STEAK DE THON AUX AGRUMES	Thon grillé SAIGNANT, nappé d'avocats, agrumes, épinards sautés, jeunes carottes
FILET DE BAR	Bar Méditerranéen, oignons cipollini, tomates cerises, olives Kalamata câpres, vin blanc, fines herbes; épinards sautés
PÂTES VÉGÉTARIENNES	Tour de légumes grillés

### Options Supplémentaires

FLÉTAN	Gnocchetti & pousses d'épinards.....Ajouter 15\$
FILET MIGNON 6oz	Purée de pomme de terre, champignons, réduction de veau-Porto...Ajouter 15\$
STEAK FRITES	Entrecôte sans Os.....Ajouter 15\$
ENTRECÔTE 16oz (Vielli sec)	Coix de pomme de terre, légumes de saison.....Ajouter 30\$

### DESSERT

Chocolat Ferrero Rocher Cake  
Crème Brulée

### BEVERAGE

Café | Thé

**\$50**

Taxes applicables et pourboire de 18 % sur les aliments et boissons **non inclus**

### Pasta Course

- Penne pomodoro : 7\$ | guest
- Ravioli d'homard : 10\$ | guest

\*Canapés disponibles sur demande