Julien-Leblanc

TRAITEUR

2022-2023

PETIT DÉJEUNER

* SERVI EN BUFFET OU COFFRET INDIVIDUEL

MINIMUM DE 8 CONVIVES ET 4 CHOIX IDENTITIQUES

ST-MICHEL 16.25$

Jus d'orange

Pain déjeuner (choix de 1)

Framboise & chocolat blanc
Banane & chocolat noir
Avoine, pomme & cannelle
Citron & pavot (vegan/ sans gluten)

Cheddar doux et raisins

Fruits frais

ROXBORO 18.75$

"VÉGANISEZ"CE FORFAIT POUR 2.00$ SUPPL.

Jus d'orange

Mini-viennoiseries assorties(2)

Yogourt vanille, compotée de cerises au mélilot, granola sans noix

Salade de fruits frais

MILE-END 21.00$

Jus d'orange

Pain déjeuner (choix de 1)

Framboise & chocolat blanc
Banane & chocolat noir
Avoine, pomme & cannelle
Citron & pavot (vegan/ sans gluten)

Demi bagel, fromage à la crème

Bagel sans gluten +0.50$
Saumon fumé & condiments +3.75$

Yogourt vanille, compotée de cerises au mélilot, granola sans noix

Petits fruits au sirop d'érable

PETIT DÉJEUNER

GRIFFINTOWN 21.00$

Jus d'orange

Tartine pain intégral, garniture au choix

(minimum de 10 portions par choix) :

- Mousseline de pois sucrée au cheddar vieilli et proscuitto
- Sauce hollandaise, tombée d' épinards et saumon fumé (extra +1,50$)
- Ricotta vegan, courgette grillée au zeste de citron (vegan)

(sur pain sans gluten+1.00$)

Petits fruits au sirop d'érable

ST- SAUVEUR 30.00$

Jus d'orange

Brouillade d'oeuf ou crêpe farcie:

- Jambon, asperge et cheddar
- Kale, poireaux, champignons sautés et suisse

Bacon canadien (2 tranches)

Saucisse chipolata de veau (1)

Pommes de terre déjeuner

Croissant au beurre, confitures

Fruits frais taillés

LOCATION DE RÉCHAUDS EN SUS.(30$/CH) + FRAIS DE LIVRAISON ET D'INSTALLATION À PARTIR DE 40 $

PAUSE CAFÉ

BREUVAGE

Café Brossard 28$
(thermos de 10). Inclus tasses compostables, lait et crème, sucre et bâtonnets.

Bar à eaux aromatisés 3.50$
Citron & fraise
Melon d' eau & menthe
Lime & concombre

*DISPONIBLE EN BOUTEILLE INDIVIDUELLE POUR UN SUPPLÉMENT DE 1.00$

Thé & tisane Camellia Sinensis 28.00$
(thermos de 10)

DISPONIBLE EN VERSION CHAUDE OU GLACÉE

Assortiment de jus 3.00$
Assortiment de jus en bouteille, boisson douce, eau pétillante, etc.

SUCRÉE

Mini-gauffre banane & chocolat (vegan) 7.00$

Pouding de chia, lait de coco, cannelle, petits fruits à l'érable 7.00$

Pain déjeuner 4.25$
Framboise & chocolat blanc
Banane & chocolat noir
Avoine, pomme & cannelle
Citron & pavot (vegan/ sans gluten)

Barre granola maison 6.00$
(vegan, sans gluten)

Boule d'énergie maison (2) 6.00$

Compote de fruits maison 4.75$

Strudel aux petits fruits 4.75$

Fruits au chocolat noir (2) 6.00$

Fruits frais 6.00$

Rocher praliné aux amandes 5.50$

Biscuits maison 4.25$

Noix caramélisées à l 'érable (50g) 6.00$

Macaron français (2) 7.00$

Mini-gourmandises (2) 7.50$

SALÉE

Fromages fins, raisins et craquelins (30g) 7.00$

Crudités, trempette maison ou Hummus 6.25$

Chips de pita, salsa ou guacamole 5.25$

Tomates et bocconcini au pesto 6.00$

Assortiment de noix salées, fruits séchés (50g) 6.50$

Pois chiches croustillants aux épices (50g) 6.00$

Saumon fumé, blinis (4) et condiments 10.00$

Charcuteries fines (4), marinades, baguette 11.00$

Rillettes de canard, craquelins (100g) 11.00$

Mini-quiche (2) (au choix) 7.00$

Croustilles assorties 5.00$

BOL SALADE-REPAS

MINIMUM DE 8 CONVIVES ET 4 CHOIX IDENTITIQUES

TULUM 27.80$

Poulet chipotle et zeste de lime, maïs, chou rouge, tomate, concombre, coriandre, épinards, riz sauvage, émulsion crème sûre à l'avocat

---

SÉSAME 30.50$

Tataki de saumon en croûte de sésame, kale, concombre, carotte, edamame, oignons verts, riz basmati, vinaigrette gingembre et wasabi

---

SMOKEY 30.50$

Tranche de magret de canard fumé, betterave, fenouil, raddichio, roquette, oignons verts, graines de citrouille, vinaigrette fromage de chèvre et aneth

---

TAOUK 27.50$

Falafel épinards et citron, navet mariné, romaine, persil, tomate, quinoa, féta, vinaigrette tahini et ail rôti

---

SAR-CÉ 27.50$

Acras de volaille citron et parmesan, romaine, pancetta, parmesan, croûtons, concombre, tomate, vinaigrette césar

---

NICE 30.50$

Saumon fumé, haricots verts, pomme de terre, tomate, oignons verts, meslcun, olives, vinaigrette moutarde à l'ancienne et miel

REPAS FROID

* SERVI EN BUFFET OU COFFRET INDIVIDUEL

MINIMUM DE 8 CONVIVES ET 4 CHOIX IDENTITIQUES

ÉCONOMIQUE 24.00$

Choix d'une entrée

Choix de sandwich gourmet

Choix de salade

Dessert

REMPLACER VOTRE SANDWICH POUR UNE PROTÉINE FROIDE +6.00$

PETITE-BOURGOGNE 30.50$

Crudités, trempette maison ou hummus

Haut de cuisse de volaille grillée aux poivrons rôtis, trempette bravas

Choix de sandwich gourmet

Choix de salade

Oka (30g)**, raisins**

Bonheur pâtissier

Baguette

REMPLACER VOTRE SANDWICH POUR UNE PROTÉINE FROIDE +5.00$

PETITE-ITALIE 33.50$

Pizza fine végétarienne (2)

Artichauts marinés et olives (50g)

Acras de volaille citron et parmesan, aïoli style césar (3)

Fregola à l'italienne: légumes grillés, parmesan, basilic, vinaigrette vin rouge et estragon

Tartine de mozzarella fraîche, pesto, proscuitto et salami, roquette

Fromages fins (30g) **raisins**

Cannoli au crémeux citronné

Baguette

ENTRE-DEUX 26.25$

Choix de deux entrées

Choix de sandwich gourmet

Choix de salade

Dessert

REMPLACER VOTRE SANDWICH POUR UNE PROTÉINE FROIDE +5.00$

VILLERAY 32.50$

Sélection de légumes grillés

Canapé végétarien au choix du chef Choix de plat:

Haut de cuisse de volaille grillée aux poivrons rôtis, trempette bravas

ou

Saumon en croûte de basilic, poivre et parmesan, trempette tomate et estragon

Choix de salade

Fromages fins (30g) **raisins**

Mini-gourmandises (2)

Baguette

FAITES VOS CHOIX!

CHOIX D'ENTRÉE

VÉGÉTARIENNE:

Crudités, trempette maison ou hummus

Sélection de légumes grillés

Falafel épinards et citron, trempette tahini

Pizza fine végétarienne (2)

Cheddar ou oka ou brie (30g), raisins

Kebab de tofu tandoori, yogourt à la menthe (1)

Panisse de pois chiche, purée d'artichauts, bruschetta

POISSON/FRUITS DE MER:

Saumon en croûte de basilic, poivre et parmesan, trempette de tomate et estragon

Tataki de saumon en croûte des ésame, trempette au gingembre

Crevettes (2) miel-gingembre, sauce yum yum

Tranche de saumon fumé, blinis, fromage à la crème

VOLAILLE/VIANDE ROUGE:

Haut de cuisse de volaille grillée aux poivrons rôtis, trempette bravas

Acras de volaille citron et parmesan (2), aïoli style césar

Aiguillette de volaille chipotle et zeste de lime, salsa de tomates fraîches et coriandre

Bavette de boeuf aux épices de montréal, émulsion demi-glace au foie gras

Bavette de boeuf mariné à la coréenne, émulsion au kimchi

Charcuteries, saucisse grillée, marinades

CHOIX DE DESSERT

Biscuits maison (2)

Brownie maison

Strudel aux petits fruits

Blondie au pépites de chocolat (vegan/sans gluten)

Rocher praliné aux amandes

Dessert gourmet Choix du chef

Mini-gourmandises (2) Choix du chef (supplément de 3$ par personne)

CALENDRIER 2023-2024

	SEMAINE	
SEPTEMBRE	4	28 août au 3 septembre
	5	4 au 10 septembre
	1	11 au 17 septembre
	2	18 au 24 septembre
OCTOBRE	3	25 septembre au 1er octobre
	4	2 au 8 octobre
	5	9 au 15 octobre
	1	16 au 22 octobre
	2	23 au 29 octobre
NOVEMBRE	3	30 au 5 novembre
	4	6 au 12 novembre
	5	13 au 19 novembre
	1	20 au 26 novembre
DÉCEMBRE	2	27 au 3 décembre
	3	4 au 10 décembre
	4	11 au 17 décembre
JANVIER	5	18 au 24 décembre
	1	8 au 14 janvier
	2	15 au 21 janvier
	3	22 au 28 janvier
FÉVRIER	4	29 au 4 février
	5	5 au 11 février
	1	12 au 18 février
	2	19 au 25 février

	SEMAINE	
MARS	3	26 au 3 mars
	4	4 au 10 mars
	5	11 au 17 mars
	1	18 au 24 mars
	2	25 au 31 mars

AVRIL

NOUVEAU MENU À VENIR :)

FAITES VOTRE CHOIX

CHOIX DE SANDWICH

*** MINIMUM DE 4 CHOIX IDENTIQUES**

En tout temps

Mix-pit : mini-pitas assortis (poulet, jambon, œuf et thon)

Focaccia aux légumes grillés, mousseline de chèvre, artichaut, pesto, roquette

Pain burger aux betteraves, galette quinoa et haricots rouges à l'aneth, tranches de betteraves rôties, hummus au cumin, laitue frisée

Wrap poulet chipotle et miel, tomate, monterey jack, patate douce, chiffonnade de laitue, mayo au chimichurri

Bagnat au bœuf fumé, oignons caramélisés, tomate, Oka, romaine, mayo raifort

Baguette jambon blanc, emmental, cornichon, tomate, laitue frisée, beurre à la moutarde de Meaux

Sem 1

Banh-mi de tofu, carottes et daïkons marinés, concombre, shiitake, végénaise au gingembre, pluche de coriandre

Baguette multigrain, cabillaud style Amok, tomate, épinards, mayo cari rouge au coco

Wrap style club, poitrine de dinde fumée, bacon, suisse, tomate, laitue, mayo

Kaiser au pavot, bavette de bœuf, chimichurri, tomate, laitue frisée, yogourt à l'oignon

Pain au lait à la saucisse italienne, muffaletta, tartinade ricotta à la tomate séchée, roquette, radicchio

Sem 2

Baguette, saucisse végane, champignons sautés, rapini, tartinade harissa et miel

Pain burger à l'encre de seiche, saumon fumé, fromage à la crème citronné, concombre, câpres frites, cresson

Kaiser, poulet grillé style piri-piri, manchego, tomate, laitue frisée, tartinade de chorizo

Ciabatta à l'effiloché de bœuf, rémoulade de céleri-rave, tomate, roquette

Wrap au pepperoni, jambon, poivrons et champignons sautés, mozzarella, romaine, tartinade à la sauce style pizza

Sem 3

Pain aux carottes, végé-pâté maison, concombre, radis, tartinade tofu au chimichurri, bébés épinards

Croissant, salade de thon à la lime, olives, bruschetta à l'estragon, gouda, roquette

Mini-baguette, escalope de poulet rôti, champignons sautés au vin blanc, laitue frisée, tartinade au bleu

Baguettine de bœuf à la thaïe, poivrons, salade de chou nappa et carotte, coriandre, mayo au gingembre

Pain bretzel à la longe de porc rôtie style porchetta, chip de pancetta, provolone, laitue boston, aubergines marinées, tomate, mayo citronnée

Sem 4

Panini perfecto (en losange), ricotta végane aux graines de tournesol, aneth, rubans de courgettes, tomates séchées, poivrons rôtis, roquette

Pain au sésame, pépites de saumon à la citronnelle, pickle de daïkon aigre-doux, bébé épinards, mayo au ponzu

Pain burger, poulet grillé à la grecque, crumble de féta, tomates, laitue iceberg, tapenade d'olives, mayo style tzatziki

Pain sous-marin, Philly cheesesteak, oignons et poivrons sautés, cheddar orange, mesclun

Pain aux carottes, agneau au ras-el-hanout, concombre, halloumi au miel, hummus, mesclun

Sem 5

Pain fougasse, tartinade de pois chiches tandoori, concombre, carotte, oignons marinés à la lime, tartinade yogourt à la coriandre

Pain viennois, salade de crevettes, concombre, fenouil, laitue Boston, herbes fraîches, mayo harissa

Pain bretzel, dinde fumée, brie, tomates confites, tombée d'épinards, moutarde à l'ancienne

Panini au bresaola, bocconcini, aubergines rôties au balsamique, roquette, tartinade au basilic

Sous-marin, effiloché de porc BBQ, salade de chou rouge et pomme verte, cheddar fort, laitue, mayo au cidre

Remplacez votre sandwich par une portion froide de protéine

EXTRA DE 5.00$ - MINIMUM DE 4 CHOIX IDENTIQUES

Kebab de tofu tandoori, sauce yogourt à la menthe (3 p.p.)

Panisse de pois chiches frite, purée d'artichauts, bruschetta (plat) (végan)

Filet de saumon en croûte de basilic, poivre et parmesan, trempette tomate et estragon

Tataki de saumon en croûte de sésame, trempette au gingembre

Crevettes miel-gingembre, sauce Yum Yum (5p.p)

Tranches de saumon fumé, blinis, fromage à la crème

Aiguillette de volaille chipotle et zeste de lime, salsa de tomates fraîches et coriandre

Haut de cuisse de volaille grillée aux poivrons rôtis, trempette bravas

Acras de volaille, aïoli style César (5 p.p.)

Bavette de bœuf aux épices montréalaises, émulsion demi-glace au foie gras

Bavette de bœuf mariné à la coréenne, émulsion au kimchi

Charcuteries, saucisses tranchées, marinades

FAITES VOTRE CHOIX

CHOIX DE SALADE

*** MINIMUM DE 4 CHOIX IDENTIQUES**

En tout temps

Mesclun, légumes croquants, vinaigrette à la moutarde de Meaux
Salade césar classique

Salade méditéranéenne: poivron, concombre, féta, tomate, olives, oignon rouge

Salade de quinoa, maïs, concombre, tomate, haricots rouges, coriandre, émulsion avocat-limette

Asiatique: vermicelles de riz, épinards, poivrons, daîkons, edamames, chou nappa, vinaigrette mandarine miso-sésame

Fregola à l'italienne: légumes grillés, parmesan, basilic, vinaigrette vin rouge et estragon

Semaine 1

Fenouil, radicchio, suprême d'orange, coriandre, vinaigrette aux agrumes

Rémoulade, pomme verte et estragon

Chou-fleur rôti, pois sucrés, coriandre, oignons verts, vinaigrette coco-cari

Semaine 2

Haricots blancs, poivrons rôtis, tomates confites, oignons verts, émulsion paprika fumé et crème sûre
Roquette, betteraves rôties, graines de citrouille, émulsion à l'orange

Quinoa, champignons marinés, lardons, petits pois, oignons verts, vinaigrette champagne et échalotes confite

Semaine 3

Riz sauvage, épinards sautés, chou rouge, patate douce, pistaches, vinaigrette à la grenade

Haricots verts, radis rôti, roquette, vinaigrette chèvre et fines herbes

Mesclun, légumes racines caramélisés, pistaches, vinaigrette à l'érable

Semaine 4

Orecchiette, tomate, bocconcini, basilic, vinaigrette balsamique

Couscous israélien ,tomate et aubergines rôties, salami, vinaigrette à la tomate séchée

Brocoli, bébés épinards, shiitake, carotte, fèves germées, émulsion mangue et gingembre

Semaine 5

Lentilles, courge musquée, halloumi, oignon rouge rôti, vinaigrette dattes et épices berbères

Kale, courgette grillée, féta, vinaigrette origan et citron

Pommes de terre à la JLT: oignons verts, bacon, cornichon, aneth et moutarde

BUFFET CHAUD

*** SERVI EN BUFFET OU COFFRET INDIVIDUEL (+2.00$)**

MINIMUM DE 12 CONVIVES ET 12 CHOIX IDENTITIQUES

ST-LÉONARD 32.00$

Choix de salade (voir sélection page 10)

Choix de pâte:

Orecchiette à la crème de courge style mac and cheese, pois sucrée, champignons sautés, pancetta

Farfalle al ragù, tomate, fond de veau, boeuf effiloché saucisse italienne

Penne thaï, légumes croquants, tofu mariné

Lasagne bolognaise ou végétarienne

Choix de dessert (voir sélection page 8)

ST-HENRI (suite page suivante) 37.00$

Choix de salade (voir sélection page 10)

Choix de plat, légumes et féculent:

Végan:

Cari vert de patate douce, chou-fleur et pois chiche, poivrons, lait de coco et citronnelle

Panisse de pois chiche, purée d'artichauts, bruschetta

Végétarien:

Roulade de légumes à l'italienne (aubergine et courgette), mozzarella, sauce pesto

Tartelette fine, champignons, mousselione de haricots blancs, crème d'ail, Louis Cyr

Poisson:

Saumon grillé alla Norma (émulsion d'aubergines, poivrons rôtis, tomates) câpres et origan

Saumon aux épices indiennes, lait de coco au cari, coriandre

Truite en croûte de shiitake, nori et sésame, sauce miso-érable (supplément de 2$)

Pavé de cabillaud en croûte de mousseline d'artichaut et pommes de terre, beurre blanc aux poivrons rôtis (supplément de 2$)

Viande:

Involtini de volaille au kale, tomate et halloumi, glace de viande à l'ail noir

Haut de cuisse braisé style tajine au citron confit et olives

Blanc de volaille au basilic et chèvre, sauce crème au pesto

Haut de cuisse à la vietnamienne ,sésame grillé, coriandre

Effiloché de porc à la mexicaine, poivrons, maïs (servi avec croustilles de maïs, salsa & gucamole)

Kefta de boeuf à l'ail confit et féta, sauce à la menthe

Ragoût de veau al ragù (saucisse, tomate, fond de boeuf, gremolata)

Agneau braisé style Stroganof (supplément de 2$)

ST-HENRI (suite)

Choix de légumes (un choix parmi cette sélection)

Légumes racines caramélisés au miel et poivre rose

Asperges au zeste de citron

Carottes nantaises aux fines herbes

Haricots verts au pesto

Choix de Féculents

Tagliatelle aux fines herbes et au zeste de citron

Riz basmati aux oignons verts

Pommes de terre Gabrielle rôties à la moutarde et au parmesan

Grelots à l'ail noir

Purée de Yukon Gold au céleri-rave

Choix de dessert (voir sélection page 7)

COCKTAIL

* SERVI SUR PLATEAUX OU COFFRET INDIVIDUEL (+4.50$)

MINIMUM DE 15 CONVIVES

ESCOMPTE DISCUTABLE POUR DES GROUPES DE 50 CONVIVES ET PLUS

SÉLECTION A — 4.00$ CH.

Végan:

Lingot multigrain à la méditéranéenne, hummus de haricots blancs, brunoise de tomates séchées, olives kalamata

Rôsti de patates douces aux épices cajuns, raïta végane aux concombres, bruschetta de poivrons rôtis

Nem de courge musquée et pois sucrée, trempette au cari

Roulade melanzane: aubergine grillée, basilic, tomate confite, crumble de noix de pins

Végétarien:

Tarte fine à la crème de basilic, artichaut grillé, parmesan

Empanada aux haricots rouges et monterey jack, trempette mexicaine

Suprise de chèvre, raisin frais, pistache, abricot

Dumpling frit au brocoli à l' asiatique

Stick de chou- fleur rôti au cari, halloumi au miel, sésame noir

Tartelette wonton, mousse de dahl, chutney de mangue, chips de kale

Poisson et fruits de mer:

Toast de pain russe, gravlax de saumon à la vodka, aïoli citron et aneth

Shrimp toast cajun, pâte feuilletée, mousseline d'avocat

Satay de saumon en croûte de noix caramélisées à l'érable, trempette aux herbes salées

Pierogi de cabillaud vapeur, à la portugaise, fromage São Jorge, sauce bravas

Salade de crevettes nordiques style carbonara

Volaille:

Brochette de volaille à la marocaine, trempette style tajine au citron confit

Stick de volaille au gingembre, trempette coco- litchi

Taco de volaille sauce mole, salsa de tomate, maïs et coriandre

Acra de volaille citron et parmesan, aïoli style césar

Parfait de foie gras, kumquat confit, palmier feuilleté

Viande rouge:

Feuilleté à la merguez d' agneau, trempette au cumin rôti

Satay de bavette de bœuf au cari vert, trempette coco-cajou

Cube de filet de porc laqué au miel et sésame rôti, trempette à la carotte

Stick de bavette de boeuf en croûte de poivres, émulsion à l'oignon confit

Roulade d'asperge, pecorino et proscuitto, chimichurri de roquette

COCKTAIL

SÉLECTION B — 4.50$ CH.

Végan:

Nigiri épinard et shiitaké, émulsion au yuzu

Fougasse au romarin, ricotta végane, figue au vin rouge

Chou de Bruxelles caramélisé, crème de fauxmage

Cube de tofu croustillant à l'espagnole, compotée de tomates piri-piri

Végétarien:

Taco de parmesan, ratatouille fine, basilic frais

Bombe de brocoli au cheddar, trempette à la tomates brûlée épicée

Origami de betterave, mousseline de Stilton, jeunes pousses

Financier courgette et romarin, mousse de chèvre et poivrons rôtis

Rondelle de ceviche de melon d'eau mariné au zeste de lime, pastille de féta, menthe

Poisson et fruits de mer:

Cube de truite en croûte de parmesan et tomates séchées, trempette au fenouil confit P

Polenta croustillante, salade de crabe, radis mariné

Disque de pétoncle rôti mariné à la sauce xo, chutney de papaye

Cake de goberge style Nouvelle-Angleterre, rémoulade de pomme verte

Tartare de saumon au ponzu, brunoise concombre et sésame noir

Volaille:

Schnitzel de volaille, chou croquant mariné, émulsion au cari

Kebab de volaille tikka, trempette de pois sucrés

Yakitori de haut de cuisse de volaille grillé à la teriyaki

Nem de volaille au foie gras, trempette à l'argousier

Cromesqui de rillettes de canard, dijonnaise aux cornichons

Viande rouge:

Croquette de porc effiloché à la sauce BBQ, salade de chou rouge mariné

Tataki de filet de boeuf, champignons sautés au ponzu, émulsion au miso

Roulade de bresaola, fromage de chèvre aux noix de pins, courgette grillées, jeunes pousses

Cube de filet de boeuf, pomme de terre fondante, émulsion au foie gras

Mini- kibbé d'agneau, labneh épinards et citron

COCKTAIL

SÉLECTION C — 5.00$ CH.

Végan:

Mini burger à la pomme de terre au cari, fauxmange, pesto de coriandre, tomate, pain aux carottes

Végétarien:

Focaccia au romarin, salade de champignons sauvages, aïoli à la truffe, copeaux d'Hercule de Charlevois

Poisson et fruits de mer:

Ceviche de pétoncle au lait de coco et cari vert, jeunes pousses de coriandre

Mini black burger à la truite fumée, concombre mariné, roquette, fromage à la crème à l'aneth

Tartare de thon au chipotle, mousse d'avocat, cake de riz frit

Stick de pieuvre grillée à la tapenade d' olives kalamata, trempette épicée à la tomate brûlée

Mini-guédille de crevettes, fenouil, mayo d'herbes fraîches, tobiko

Volaille:

Chou farci à la salade de volaille grenobloise

Rouleau printanier terre et mer (volaille & crevette) daïkon, concombre, épinards miel-lime, Sriracha

Mini-burger d'éffilloché de canard confit, cheddar vieilli, remoulade de poire

Mini-grilled cheese au schnitzel de volaille, chorizo, tomate, fromage manchego

Mini rösti à l'estragon, magret de canard fumé, crème sûre aux poivres, pluche de cresson

Viande rouge:

Cromesqui tartiflette (lardon, pomme de terre, fromage raclette), trempette de crème fraîche et ciboulette

Tataki de veau en croûte de poivre des dunes, pétale de chipollini braisé au vin blanc, crème d'ail

Mini- burger de boeuf mariné au vin rouge, champignons sauvages, roquette, pecorino

Mini- burger de veau, kimchi, mayo sésame et oignons verts, pain au sésame noir

Tournedos de filet de boeuf, fromage Fourme d'Ambert, trempette au cognac

COCKTAIL

SÉLECTION D — 6.00$ CH.

Végétarien:

Burrata, tomates multicolores, basilic (verrine)

Fruits de mer:

Huître beurre et sauge, gratinée au provolone

Viande rouge:

Côtelette d'agneau en croûte d'ail noir et romarin

Ravioli de short rib de bœuf au romarin, glace de viande, gremolata

Cassolette de râble de lapin, chou de Bruxelles sauté à la flèche de porc fumé