



## Menu Groupes par Chef Emmanuel Renaud

### Entrées



*Velouté de légumes,  
croquant de légumes du marché et crumble de noisette*

*Feuilleté de volaille à l'indienne,  
sauce crémeuse au lait de coco*



*Tartare de légumes façon caponata,  
coulis de tomate et basilic*

*Pain fondant au proscuitto et parmesan,  
crème légère à la moutarde à l'ancienne*



*Carpaccio de tomates ancestrales (en saison),  
feta et pancetta, huile de menthe*

+6\$

*Gravlax de saumon au poivre rose et gin du Québec,  
brioche grillée et chutney d'oignons rouges*

+8\$

Végétarien



Végétalien



Sans Gluten



*Menu et prix peuvent changer sans préavis*

## Plats



*Saumon frais du Canada cuit à basse température, +6\$  
crèmeux de poivron rouge*



*Macreuse de bœuf fondante et snackée  
à la plancha*



*Suprême de poulet rôti en cuisson lente,  
sauce vin rouge*



*Gigot d'agneau confit au pesto +6\$  
et  
son jus corsé*



*Arancinis de risotto d'orzo au basilic  
et  
coulis de betterave rouge*

*Tous les plats sont accompagnés de légumes de saison.*

*Vous devez également faire un (1) choix unique  
d'accompagnement pour tous:*

*Écrasé de pommes de terre au beurre noisette*

*ou*

*Gratin Dauphinois*



*Végétarien*



*Végétalien*



*Sans Gluten*

## *Desserts*

*Au choix du Chef - choix unique*

*Assiette de 3 fromages d'ici* +10\$

---

## *Cafés*

<i>Cappucino</i>	4,75\$
<i>Espresso</i>	3,70\$
<i>Café au Lait</i>	4,75\$
<i>Café Brésilien, Espagnol, Irish...</i>	13\$
<i>Café Brass (Espresso, Amarula)</i>	11\$
<i>Café Brass Cellier (Espresso, Crème Tiramisu)</i>	11\$
<i>Hot Shot (Espresso, Galiano, Crème fouettée)</i>	9\$