



NOS BUFFETS FROIDS

Édition Avril 2018 / page 4

Plateau de légumes du marché | Prix par portion

Asperges parmesan, vinaigrette au basilic	6,00 \$
Betteraves de couleur, herbes fraîches et feta	4,00 \$
Carottes arc-en-ciel, vinaigrette miso, sésame et gingembre	3,50 \$
Chiffonnade de fenouil à l'orange	4,50 \$
Légumes grillés, vinaigrette au Xérès	4,50 \$

Poisson et crustacés | Prix par portion

Crevettes tigrées aux épices, sauce tomatillo au citron	10,25 \$
Gravlax de saumon, mini blinis, crème citronnée	7,50 \$
Pavé de saumon estival au citron	9,50 \$
Roulade de saumon aux épinards et basilic, coulis de poivrons rouges	10,50 \$
Thon Albacore poché à l'huile d'olive, gremolata et olives déshydratées	10,75 \$

Poulet | Prix par portion

Poulet au citron, style libanais, citron confit, navets marinés, concombre, yogourt au persil	8,50 \$
Poulet californien, chutney de mangues, coriandre et poivrons rouges	8,50 \$
Poulet grillé sauce ranch, maïs, chips de pancetta et verdure	8,50 \$
Poulet Satay, sauce au sésame	7,50 \$

Viandes rouges | Prix par portion

Magret de canard au poivre Sichuan finement tranché, chutney de poires Forelle	12,00 \$
Rôti de bœuf Cipriani, façon carpaccio	9,00 \$
Rôti de veau, tomates, olives noires, feta, yogourt au concombre	10,50 \$
Tataki de bœuf, vinaigrette Ponzu, gingembre mariné, radis et oignons verts	8,50 \$

Accompagnements | Prix par portion

Bruschetta et foccacia grillés à l'huile d'olive	2,00 \$
Houmous maison et pitas	1,75 \$
Pain et beurre	1,70 \$



LUNCH D'AFFAIRES FROID

Édition Avril 2018 / page 5

Lunch Fourchette | No 1 | 18,95\$

Crudités et trempette | 10 mcx
Salade du jour au choix du chef
Salade de féculent du jour

* * *

Burger au bœuf, au poulet, aux légumes grillés ou au tartare de saumon
Fromages en morceaux et raisins frais

* * *

Douceurs miniatures | 2 p.p.

Lunch Fourchette | No 2 | 19,95\$

Salade du jour au choix du chef
Salade de féculent du jour

* * *

Suprême de poulet grillé
Pitas miniatures garnis: poulet, jambon ou salade aux œufs | 2 p.p.
Fromages en morceaux et raisins frais

* * *

Douceurs miniatures | 2 p.p.

Lunch Fourchette | No 3 | 21,85\$

Salade d'épinards et mandarines

* * *

Tataki de bœuf, vinaigrette Ponzu, gingembre mariné, radis et oignons verts
Demi-roulade de printemps aux crevettes, sauce gingembre
Salade de nouilles Soba aux légumes croquants, edamame et sauce téryaki en verrine

* * *

Brochette de fruits | 3 mcx

Lunch Fourchette | No 4 | 21,95\$

Houmous et croustilles de maïs
Salade du jour (¾ tasse)
Salade de féculent du jour

* * *

Pavé de saumon estival au citron
Légumes grillés, vinaigrette au Xérès

* * *

Petits fours secs de fantaisie | 2 p.p.
Rochers aux amandes | 1 p.p.



LUNCH D'AFFAIRES CHAUD

Édition Avril 2018 / page 6

Agneau | Prix par portion

Demi-carré d'agneau en croûte de basilic, sauce au gingembre	23,00 \$
Jarret d'agneau braisé aux épices douces façon Dansereau	25,00 \$
Tajine d'agneau à la marocaine	12,75 \$

Bœuf | Prix par portion

Bœuf braisé aux pêches et bourbon	14,00 \$
Bœuf bourguignon classique	14,00 \$
Émincé de bœuf aigre-doux à l'orange poivrons et Sriracha	13,50 \$
Sauté de bœuf à la citronnelle, gingembre et lime Kaffir	13,50 \$

Pâtes | Prix par portion

Tagliatelle aux champignons, pois verts et herbes fraîches	7,50 \$
Lasagne maison roulée, courge, ricotta, pacanes et roquette sur un concassé de tomates	8,00 \$

Poisson | Prix par portion

Casserole de fruits de mer et poisson blanc à la Newburgh	22,00 \$
Doré poêlé, concassé de tomates et beurre blanc à l'avocat	10,50 \$
Saumon rôti, sauce crème citronnée sur lit de poireaux, chiffonnade de fenouil frais	14,50 \$

Poulet | Prix par portion

Casserole de poulet à l'espagnol et chorizo fumé	12,50 \$
Émincé de poulet, sauce crème au basilic	11,00 \$
Émincé de volaille à l'estragon et raisins frais, sauce au muscat des Papes	12,00 \$
Poulet à la King et son vol-au-vent	14,00 \$
Poulet Tikka Masala	12,00 \$
Tajine de volaille au safran, olives vertes et citron	11,50 \$

Veau | Prix par portion

Émincé de veau au muscat et petits raisins	12,55 \$
Émincé de veau, sauce rosée au parmesan Reggiano, roquette et herbes fraîches	12,55 \$
Osso Bucco classique servi avec gremolata	25,00 \$