

# MANGER

## HUÎTRES

### Sur glace

6/16\$      12/30\$      24/56\$      48/100\$

### Ouvertes sur le grill au charbon (6)

#### LA CLASSIQUE

Crème de fromage Bleu, Sauce Buffalo montée au beurre, échalotes frites 20

#### LA MOMENTANÉE

Garniture de fantaisie 20

## NOS PINTXOS

(petites entrées)

### Pintxos du moment

Saveur du moment --

## FROID

### Charcuteries maison

Plateau de charcuteries 5 choix 28

### Plateau H&C

3 choix de charcuteries, 2 huîtres crues et 2 garnies 30

### Plateau F&C

2 choix de fromages, 3 choix de charcuteries 30



\*DÉCOUVREZ NOS BOÎTES DE CHARCUTERIES  
ET NOS HUÎTRES À EMPORTER À LA PAGE 19

# MANGER

## FROID

### Sashimi

Velouté de fumet à l'estragon, pamplemousse, chou-rave, radis,  
crème mollette à la lime, pistaches et aneth

13

### Poisson fumé

Petit pois, oignons rouges, crème sûre au xérès et ciboulette, salade de patates  
au cerfeuil et à l'huile de citron, jaune d'œuf déshydraté et sauce au raifort

13

### Pressé de foie gras au canard confit

Purée d'airelle au beurre noisette et balsamique blanc, aïnelles marinées  
et pain brioché au beurre noisette

19

### Les tomates de Kathy

Gaspacho, fougasse, basilic, chèvre, concombre et céleri

13

### Plateau de la mer

Le prix et les produits varient selon arrivage

--

# MANGER

## CHAUD

### Ris de veau poêlé

Purée de carotte au carvi, jus de viande au brandy, rabioles, salade de mizuna et chou-fleur à la vinaigrette à l'orange

16

### Morue Poêlée

Bouillon de roquette, tomates, spätzle, shitakés, pleurotes et radis noir

17

### Escargots

Pressé de légumes style ratatouille, poireau tombé au beurre à l'ail, copeaux de tomme de brebis, laitue niçoise et poireau frit

11

### Risotto aux champignons sauvages

Poireau, tétragone, radicchio, strophaire rouge vin, pignons de pin et sauge

17

### Pate fraîche maison

Farce et garniture du moment

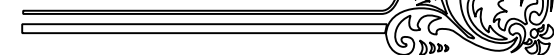
7

### Canard du Village

Garniture du moment. \*Quantité limitée

--

 Faites comme tous les plus grands **MAITRES JEDI** et offrez-vous un poêlé de foie gras de 60g sur le ou les plats de votre choix pour 18\$



# MANGER

## FROMAGES

### Mozzarella de bufflonne du Québec

Fougasse maison aux olives Kalamata, huile de tournesol, balsamique de Modène, pacanes et betteraves marinées

14

### Vache thermalisée

Porchetta maison grillée, sauce supreme au vin blanc, mouillette

15

### Trios de Fromages québécois

Plateau de fromages 75g

16

## VINS DOUX, ORANGES ET OXYDATIFS

### DOUX

Portugal, Porto, Tawny (touriga nacional), Quinta da Revolta (2oz)

9

Loire, Ctx du Layon (chenin blanc) Moulin Touchais (2oz)

13

Jura, Macvin (marc de Franche Compté) Le Velours, Overnoy Crinquand (2oz)

13

### ORANGES ET OXYDATIFS

Jura, Arbois, Vin Jaune (savagnin) 2009, Michel Gahier NATURE (2oz)

16

Espagne, Manzanilla, La Guita (palomino, pedro ximénez) Perez Marin (2oz)

8

Italie, Vénétie, I Tigli (Bussanelo, timorasso) Saccoletto Daniele

61

Californie, Jeanne d'Arc (chenin) 2017, Folk Machine (demi-orange)

63

Italie, Emilie-Romagne Catavela (malvoisie, marsanne, ortugo) Denavolo ORANGE

65

Géorgie, Orgo (mtsvane) 2016, Teleda ORANGE

65

Italie, Emilie-Romagne Dinavolino (malvoisie, marsanne) Denavolo Orange

71

Alsace, Quand le chat n'est pas là (pinot gris) 2016, Domaine Rietsch ORANGE

73

Italie, Piemont, Solleone (sauvignon blanc) Cascina Grillo ORANGE

79

Alsace, Grand Cru, Vorbourg (pinot gris en macération) 2015, Pierre Frick

83

É-U, Oregon, Amercian Red Wine (pinot gris, Gewurztraminer) 2017, Swick Wines

90

ESSAYEZ NOS HÛÎTRES OU NOTRE BOÎTE DE CHARCUTERIES MAISON **À EMPORTER!**

## *Les huîtres*

2,50\$ L'UNITÉ



HÛÎTRES DE QUALITÉ PREMIUM

(QUALITÉ NON OFFERTE EN  
ÉPICERIE)

NETTOYÉES

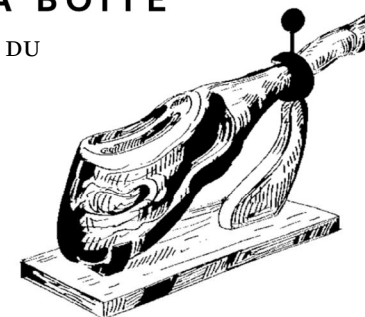
MIGNONETTE

CITRON

SAUCE ÉPICÉE MAISON

## *Les charcuteries*

25\$ LA BOÎTE



5 CHARCUTERIES MAISON DU

MOMENT

EN PLUS DE :

LÉGUMES MARINÉS

OU FERMENTÉS

PURÉE DU MOMENT

ÉMULSION DU MOMENT

MOUTARDE DU MOMENT

USTENSILES. NAPKINS & PAIN

PRÉ-COMMANDE D'UNE JOURNÉE RECOMMANDÉ.