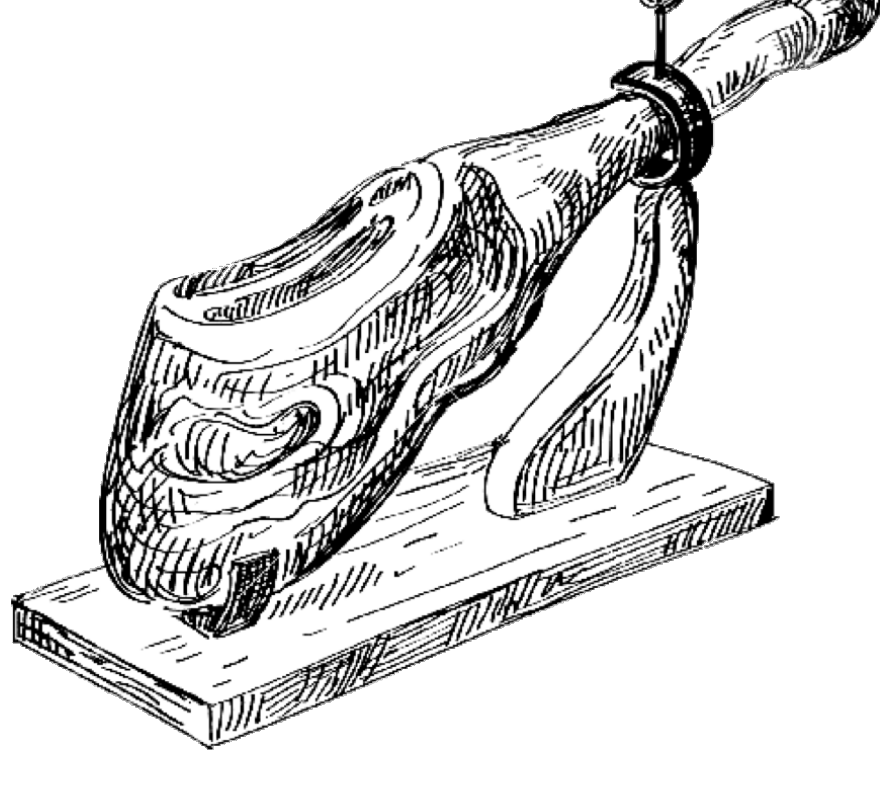
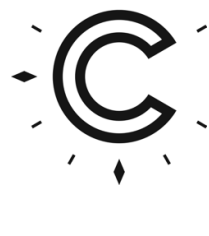


CENDRILLON

BOIRE & MANGER



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 (Grignotines coquines)

Poulet fumé frit, crème sure buffalo / 6

Pintxos du moment/ **

CHARCUTERIES

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

3 choix de charcuteries, 2 choix de fromages / 30

*Découvrez nos boîtes de charcuteries et nos huîtres à emporter à la page 20

MANGER FROID

Sashimi / 14

Laqué au miso et au romarin, Bouillon Dashi, kimchi maison, armillaires marinés à la truffe et un espuma au thé vert Sencha

Poisson fumé / 13

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

Pressé de foie gras au canard confit / 19

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

Benoit Lacourge / 14

Eau de courge, courge spaghetti marinée au thé chai, courge butternut en tempura, courge poivrée en flan, pesto de graine de citrouille, oseille sanguine

MANGER

CHAUD

Ris de veau / 19

Pomme de terre ratte, broccolini, fondue parmesan en croute de Grenoble, Sauce à la baie d'églantier

Poisson d'arrivage / 17

Salsa Romesco, figues fraîches, Tomates confites, terrine de poisson blanc, salade d'endive et vinaigrette lavande

Escargots / 11

Ratatouille, poireau tombé au beurre à l'ail, copeaux de tomme de brebis, laitue niçoise et poireau frit

Risotto aux betteraves / 17

Julienne de betteraves, noix de Grenoble, gratton de chèvre, réduction de balsamique, niçoise et vinaigrette crémeuse à la moutarde

Pâte fraîche maison / 15

Farce et garniture du moment

Pétoncles et boudin / 30

Purée de céleri-rave truffée, sauté d'hypomyces, cerfeuil, noisettes et riz sauvage, purée d'ail noir, pousse de moutarde au cidre, câpres frits

Joue de bœuf braisé / 18

Façon cigare au chou, riz sauvage et quinoa, jus de braisage, chou de Savoie grillé, espuma de pomme de terre, sauce Albuferra

Faites comme tous les plus grands **MAÎTRES JEDI** et offrez-vous un poêlé de

foie gras de 60g sur le ou les plats de votre choix pour 18\$

MANGER

FROMAGES

Chèvre chaud / 14

servit chaud, frangipane au rhum, gel de bleuets, amandes au beurre noisette, salade de fenouil et roquette, vinaigrette balsamique/cannelle

Vache thermalisée / 15

Porchetta maison grillée, sauce suprême au vin blanc, mouillette

Trios de Fromages québécois / 16

Plateau de fromages 75g



ABSINTHES

Absinthe Courailleuse, Nouveau-Brunswick 13

Absinthe, Fleur Bleue, Québec 13

Absinthe, Joul Vert, Québec 13

Absinthe, Balzac, Québec 13