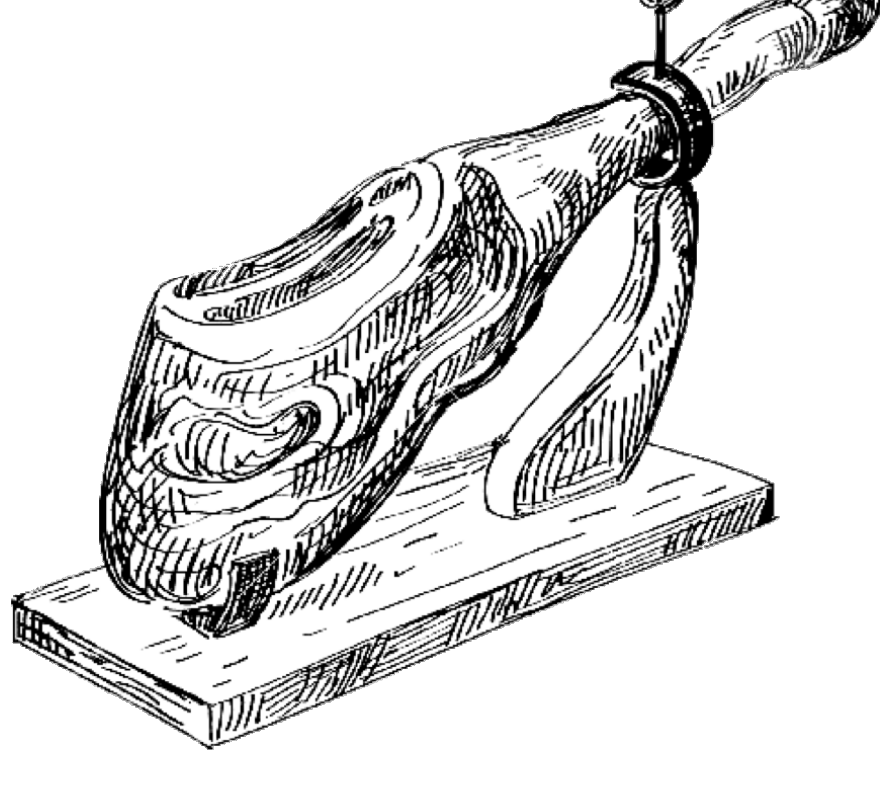


CENDRILLON

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

Gravlax d'omble grillé / 14

Crouton de pain brioché, mascarpone maison, purée de câpres au beurre noisette, confit de tomates, purée de jaune d'œuf, aioli à l'aneth, pickel de cipolini

Foie gras / 19

Pressé de foie gras à la pomme grenade, chapelure de lait à la cardamome, gel de pomme grenade, caramel au porto, amandes sablées à la cannelle et pain brioché maison

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, sauge frite

MANGER

CHAUD

Ris de veau / 19

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

Poisson d'arrivage / 18

Tagliatelles maison au jus de palourde, champignons, tomates, croute de beurre composé à la sarriette et citron confit, sofrito, œufs de truite

Escargots / 11

Gratinés à la tomme de brebis, Barigoule, jus de viande à l'ail, tuiles de parmesan, salade de céleri, carotte, radis et oignon vert, vinaigrette au cidre

Risotto aux betteraves / 17

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

Pâte fraîche maison / 15

Farce et garniture du moment

Boudin maison / 18

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

Flanc de porc braisé / 21

Laqué au miel d'ail fermenté, poireau vinaigrette, crevettes de roche, purée de raifort à la moutarde de Meaux, sauce au jus de viande et pastis

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

Louis d'Or thermalisée / 15

Porchetta maison grillée, sauce suprême au vin blanc, mouillette

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