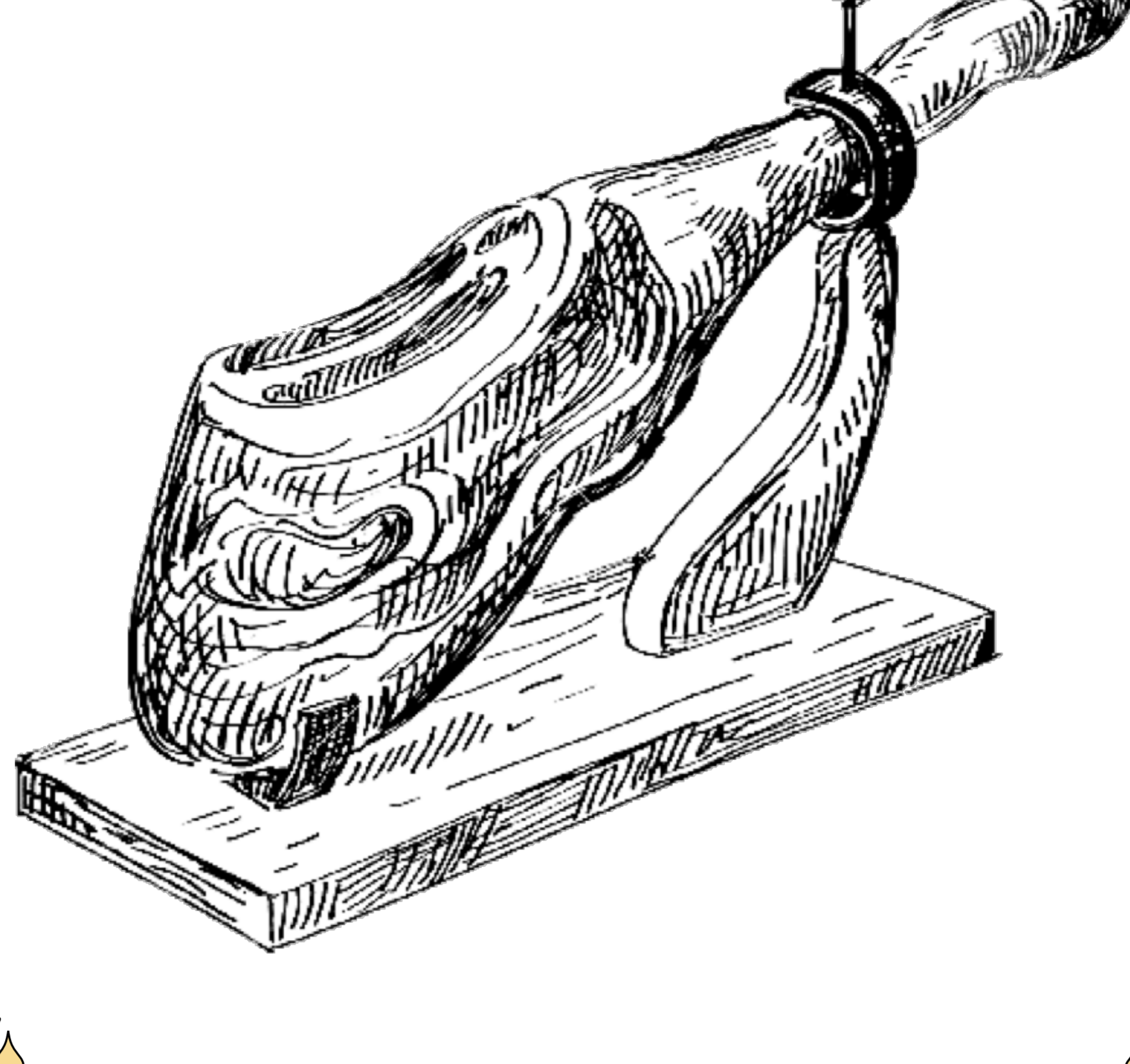


CENDRILLON

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 sûre Buffalo / 7

Moules fumée dans l'huile / 5

Cocktail de crevettes (4un)/ 9

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

Patacone / 12

Galette de banane plantain, gravlax de saumon, maquereau fumé, sauce au tamarin, tobiko, sauce mojo et ricotta aux noix de Grenoble et riz sauvage

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

Végé-pâté maison / 13

Purée d'amande au piment Ancho, oignons fumés, betteraves et rutabagas rôtis au charbon de bois, persillade, vinaigrette épicée et graines de moutarde marinées au Balsamique

MANGER

CHAUD

Ris de veau fumés / 21

Purée de chou-fleur au cumin, pain de chou-fleur grillé, purée soubise au bacon, sauce suprême à la moutarde, salade de chou de Bruxelles, vinaigrette bacon et balsamique

Morue / 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 crevettes nordiques / 17

Poireaux, concassé de tomates au vinaigre de Banyuls, oignons verts, crème fraîche maison, Parmesan et salade d'endives à l'estragon

Pâte fraîche maison / 15

Farce et garniture du moment

Boudin à la fève tonka et tête fromagée / 18

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, Joyal Vert, Québec 13

Absinthe, Balzac, Québec 13