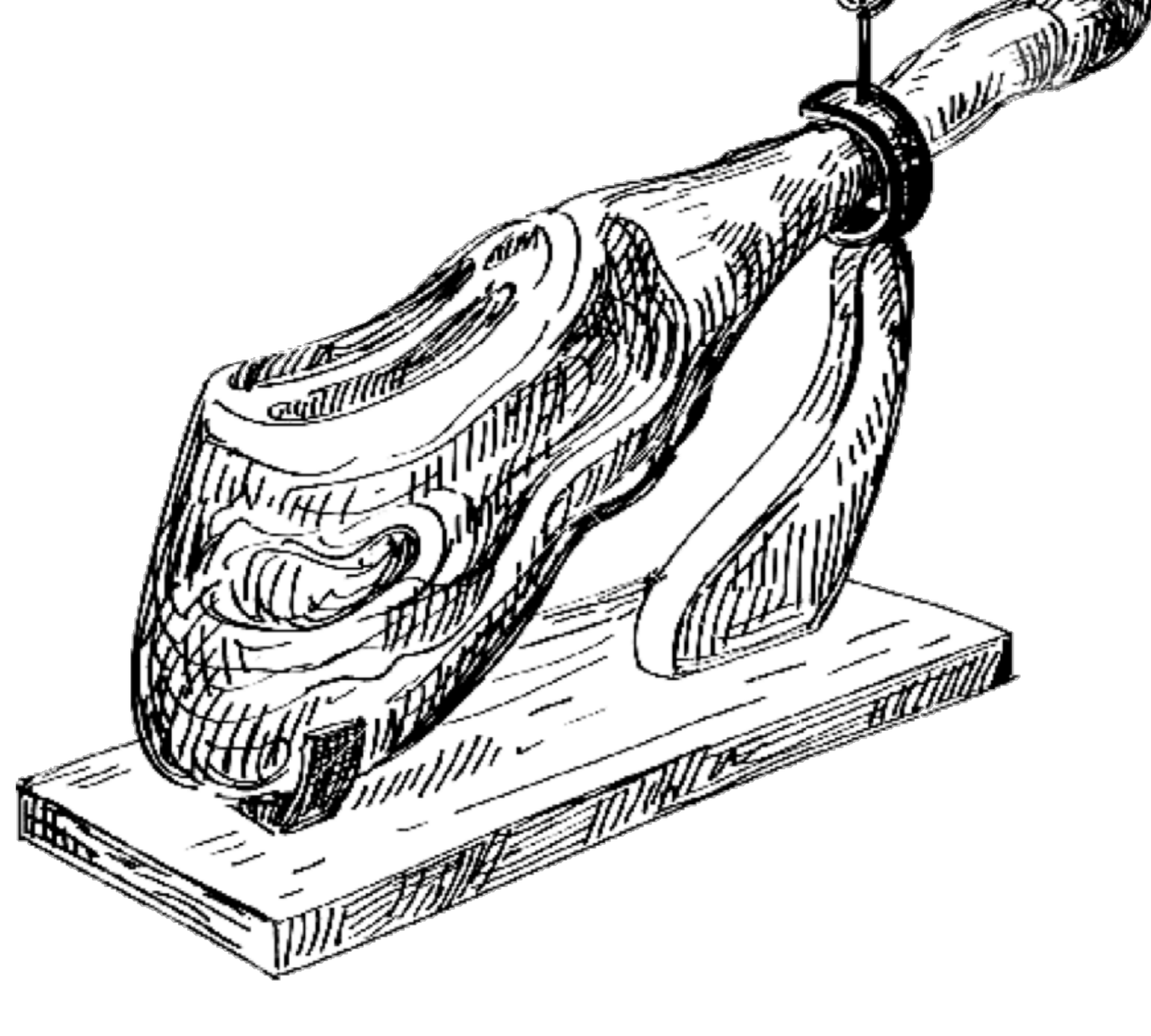


# CENDRILLON

BOIRE & MANGER



## MANGER

### HUITRES

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

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

## MANGER FROID

Calmar poché / 14

Vinaigrette concombre et yuzu, brunoise de concombre, carotte à l'orange et au gingembre, radis, tempura

Patacone / 12

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

Foie gras / 19

Pressé de foie gras, arachides aux cumin, purée de chou rouge, chou rouge lactofermenté, Maltodextrine de foie gras et calvados, 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, croustade de beurre composé à la sarriette et citron confit, sofrito, oeufs 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 maison à la fève tonka / 18

Tête fromagée, ragoût de haricots blancs style cassoulet au lait de coco et estragon, tomates cerises, jus de viande au Xérès et chutney d'abricots

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 / 17

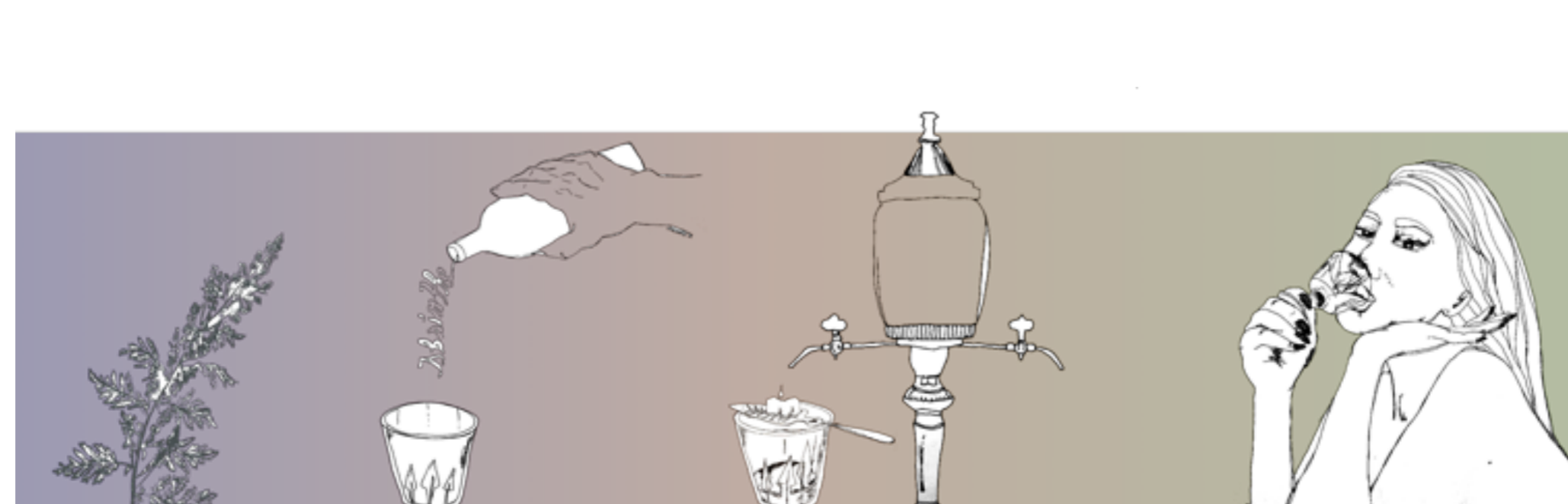
Crottin de chèvre de la fromagerie l'Atelier mariné aux herbes, purée d'anchois, olives Kalamata à la sauge, poivrons rôtis, confit d'oignons au balsamique et fougasses maison

Louis d'Or thermalisée / 15

Porchetta maison grillée, sauce suprême au vin blanc, mouillette

Trio de Fromages québécois / 16

Plateau de fromages 75g



### ABSINTHES

Absinthe Courailleuse, Nouveau-Brunswick 13

Absinthe, Fleur Bleue, Québec 13

Absinthe, Joual Vert, Québec 13

Absinthe, Balzac, Québec 13