

NOTRE MENU



POUR VOS ÉVÉNEMENTS



BOUCHÉE FROIDE

VIANDE

Canard fumé, chutney de pomme et ananas
Cuillère d'involtini jambon et fromage
Agneau moelleux, tomate et menthe poivrée
Sucette de foie gras au porto et noix de pécan
Bœuf et carotte aux éclats de gingembre

VÉGÉTARIEN

Nems de légumes acidulés
Tartelette tutti frutti, chèvre et légumes acidulés
Croustille d'asperge verte, feta et basilic
Concombre Azu aux mille graines
Mini éclair Tutti Verde

POISSON

Zig-zag de crevettes, mangue et coriandre
Tartare de thon rouge, mousse de wasabi
Blinis, crème aux herbes fraîches et truite fumée
Saumon gravlax, pomme et wasabi
Carré de rouget, polenta, menthe et aubergine

TOUTES NOS BOUCHÉES SONT A 4\$

VIANDE

Croque de volaille à la truffe
Mini vol-au-vent, sauce suprême de volaille
Mini burger de bœuf, confit d'oignons au cassis
Canelé au chorizo et oignons rouges
Amuse-bouche de poulet au curry et coriandre

VÉGÉTARIEN

Arancini aux courgettes, feta et menthe fraîche
Quiche toscane aux épinards et ricotta
Gougères au fromage, crème Mornay
Brochettes de légumes grillés aux saveurs méditerranéennes
Mini cake au chèvre et figue

POISSON

Gambas marinées, pesto et éclats de condiments
Crevettes en croûte de panko, sauce tartare maison
Mini burger de saumon, crème d'herbes et mascarpone
Fish & chips d'espadon, crème à la lime
Guédille de homard, mayonnaise à la rouille

BOUCHÉE CHAUDE



TOUTES NOS BOUCHÉES SONT A 4\$

ENTRÉE FROIDE

Pain perdu aux crustacés et au homard,
salade d'herbes fraîches - **18\$**

Tartare de saumon façon maki, mousse de wasabi et vinaigrette à la mangue - **18\$**

Asperges vertes croustillantes façon cheesecake au mascarpone et vinaigrette verte - **15\$**

Traditionnel **carpaccio de veau** vitello tonnato
- **22\$**

Tournedos d'asperges, gambas et jambon,
crèmeux d'asperges blanches - **15\$**



ENTRÉE CHAUDE

Risotto crémeux à l'huile de truffe et espuma de Parmigiano Reggiano - **18\$**

Œuf parfait, purée de panais servi avec une tuile dentelle à la sriracha - **13\$**

Vol-au-vent de volaille au vin jaune et morilles - **18\$**

Crème de topinambour, vinaigrette d'herbes chaudes et pain croustillant - **13\$**

LA PATIENCE

10\$

Trou normand : sorbet pomme et gin du Québec

Île flottante d'asperges et crème anglaise de brocoli

Œuf parfait, crème de céleri boule et croustillant de bacon à l'huile d'herbes

Rouleau de printemps au crabe et mayonnaise au crustacé

Boudin noir, espuma de pomme Pink Lady et chips de pain croustillantes



NOS VIANDES



PLATS

Quasi de veau, purée de patates douces, flan de légumes de saison et jus de veau réduit - **36\$**

Filet mignon de porc en cuisson basse température, ruban de courgette garni de caviar d'aubergine et légumes croquants, jus de viande réduit - **28\$**

Canette rosée, tarte tatin de tomates et salade d'herbes fraîches, jus de canard - **36\$**

Ballotine de volaille contisée au basilic, purée de pommes de terre, assortiment de légumes racines et jus de volaille corsé - **30\$**

Filet de bœuf Rossini, purée de pommes de terre et jus de bœuf réduit à la truffe - **48\$**

NOS POISSONS

Pétales de cabillaud, royale de petits pois, coupelle de légumes sautés, sauce crème à la ciboulette - **32\$**

Lotte cuite à basse température, purée de carottes au cumin, rosace de légumes verts et émulsion au beurre blanc - **34\$**

Dorade juste saisie, mélange de légumes printaniers, sauce beurre blanc et citron caviar - **36\$**

Merlu poché au court-bouillon infusé à la citronnelle, légumes verts croquants et espuma à la crème de coco et combava - **34\$**

Filet de truite arc-en-ciel, mille-feuille de pommes de terre et légumes grillés, espuma de sauce hollandaise - **34\$**



NOS VÉGÉS



Steak de chou-fleur cuit à basse température, purée de carottes et sauce vierge au combava - **26\$**

Variation de champignons sauvages, velours d'artichaut et dentelle aux herbes fines - **32\$**

Tartare de légumes croquants, œuf parfait et vinaigrette mangue-piquillos - **26\$**

Crème de butternut, brunoise de marrons et espuma de truffe à la crème de soja - **28\$**

Raviole de champignons et bouillon clarifié au nori, feuille de poireau croquante - **28\$**

NOS STATIONS

A PARTIR DE 6\$



Fruit de mer: huitre, tartare, guédille, crevette ...

Pâtes et sauces maisons

Chinoise: dumplings, nems, rouleaux de printemps

Late night: Poutine, Mc & cheese, hot dog, pizza ...

Antipasti: Légumes marinées, charcuterie, boconccini ...

Sweet Table: Variations de mignardise de notre Chef Pâtissier



DEMANDER NOS STATIONS SUR MESURE

DESSERT

15\$

Le Paris-Montréal, mousse légère et crème aux bleuets sauvages

Tarte citron meringuée déstructurée, sablé croustillant, crème citron et éclats de meringue

Dôme pistache et vanille, cœur fondant et feuille d'or

Le trois chocolats en textures variées, ganache, mousse et biscuit croquant

Table de mignardises du Chef Tijani, sélection de douceurs signature



Votre soumission au (438)508-0693 ou sur cerclenuances.ca