



MENU 3 SERVICES

ENTRÉES

1 Choix

Soupe

Inspiration du moment

Tataki de boeuf

Roquette, parmesan, mayo aux truffes, noix de pin

Saumon Grillé

Wakame, hoisin, sésame, micro verts

Salade verte

Vinaigrette au gingembre, tomates cerises

REPAS PRINCIPAUX

1 Choix

Bavette de bœuf

Betteraves, raisins rouges, amandes & herbes, pomme de terre aligot

Filet de saumon

Poêlé, vinaigrette au ketchup, salade de pommes, céleri mariné, roquette

Short ribs de bœuf

Beurre d'espresso, purée d'oignon, salade de cresson & oignons marinés, pomme de terre aligot

Demi-poulet de Cornouailles frit

Tabbouleh de quinoa, tomates cerises et concombres

DESSERTS

1 Choix

Sundae maison

Crème glacée molle artisanale, crumble, sirop chocolat

Pouding chômeur

Crème glacée à la vanille, sauce caramel

—+ VIANDES & VINS +—
GRINDER
Griffintown

3 COURSE MENU

APPETIZERS

1 Choice

Soup

Mushroom and truffle cream

Beef Tataki

Arugula, parmesan, truffle mayo, pine nuts

Grilled Salmon

Wakame, hoisin, sesame, micro greens

Green Salad

Ginger dressing, cherry tomatoes

MAIN COURSES

1 Choice

Beef Skirt

Beets, red grapes, almonds & herbs, aligot potatoes

Salmon Filet

Pan seared, ketchup vinaigrette, apple, pickled celery & arugula salad

Beef Short Ribs

Espresso butter, onions purée, watercress & pickled onion salad, aligot potatoes

Fried Half Cornish Hen

Quinoa tabbouleh, cherry tomatoes and cucumbers

DESSERTS

1 Choice

House Sundae

Soft artisanal ice cream, crumble, chocolate sauce

Pouding “chômeur”

Vanilla ice cream, caramel sauce