

MENU 4 SERVICES

Service 1

1 Choix

Soupe

Inspiration du moment

Tartare de saumon

Vinaigrette jalapenos, coriandre, oignons rouges

Tartare de boeuf

Câpres, oignons rouges, cornichons, pomme de terre allumettes, romarin

Service 2

1 Choix

Carpaccio de boeuf

Mayonnaise babeurre, oignons marinés, noix de pin, parmesan

Carpaccio de thon

Shimeji, noix de cajou, mayo wasabi, soya, mirin

Salade verte

Vinaigrette au gingembre, tomates cerises

Service 3

1 Choix

Bavette de bœuf

Betteraves, raisins rouges, amandes & herbes, pdt 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 Cornouaille frit

Tabbouleh de quinoa, tomates cerises & concombres

Service 4

1 Choix

Sundae maison

Crème glacée molle artisanale, crumble caramel

Fondant au Chocolat

Crème glacée molle artisanale

—+ VIANDES & VINS +—
GRINDER
Griffintown

4 COURSE MENU \$75

1st Course

1 Choice

Soup

Chef's inspiration

Salmon Tartare

Jalapenos vinaigrette, cilantro, red onions

Beef Tartare

Capers, red onions, gherkins, matchstick potatoes, rosemary

2nd Course

1 Choice

Grilled Salmon

Wakame, hoisin, sesame, micro greens

Tataki de boeuf

Roquette, parmesan, mayo aux truffes, noix de pin

Tuna Carpaccio

Shimeji, cashew nut, wasabi mayo, soya, mirin

Green Salad

Ginger dressing, cherry tomatoes

3rd Course

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, onion purée, watercress & pickled onion salad, aligot potatoes

Fried Half Cornish Hen

Quinoa tabbouleh, cherry tomatoes and cucumbers

4th Course

1 Choice

House Sundae

Soft artisanal ice cream, crumble, chocolate sauce

Pouding "chômeur"

Vanilla ice cream, caramel sauce