

## Menu Terrasse Évènement

### ENTRÉES

Tartare de saumon boréal (3 oz) : croutons, mousse à la noix de coco	14\$
Ailerons de poulet des Cantons frits(3) : sauce coréenne, coriandre, sésame et rémoulade	9\$
Calmars frits (8 oz) : mayonnaise poivrons-safran, lime, rémoulade	20\$
Rouleaux impériaux végétariens (5) : sauce thaï maison au tapioca	10\$

### PLATS ET GRILLADES

Côtes levées fumées et grillées maison, saucisse maison selon disponibilité, sauce BBQ au whiskey, marinades, petite poutine sauce au foie gras, roquette et vinaigrette tomates fumées	35\$
Le Club Sandwich, frites ou salade verte	16\$
Steak Manhattan (7 oz) grillé, chimichurri, frites, légumes grillés, sauce à la moelle de bœuf	38\$
Cheeseburger 4 oz blt, frites ou salade	15\$
Burger Wagyu (6 oz), champignons, oignons confits et vieux cheddar, blt, frites ou salade	24\$
Steak de thon rouge grillé, sauce vierge, légumes grillés, cassolette de pommes de terre au beurre fumé	32\$

### DESSERTS

Fraîcheur fraise-citron panacotta vanille, glaçage fraise, fraises au basilic, granola, sorbet de citrons verts (sans gluten)	10\$
Crème brûlée à l'érable, gel framboise, ganache montée vanille, biscuit sucré	10\$
Biscuit coulant au chocolat 70%, glace à l'érable, caramel, streusel, macaron café-lacté	10\$
Assiette de mignardises maison (4 variétés)	9\$

