

# MENU

## Saint-Sylvestre

### MOUSSEUX ET MISE EN BOUCHE

#### POTAGES

Potage du chef  
et sa garniture

Salade du chef

Soupe à l'oignon  
au vin blanc

#### ENTRÉES

*Salade César*  
vinaigrette maison

*Falafels*  
mayonnaise au sésame

*Duo de raviolis gratinés*

sauce crémeuse, vin blanc et chorizo, servis avec roquette

Remplacez par : ravioli au homard et ravioli aux truffes pour un supplément de 4\$

*Burrata*  
roquette, huile d'olive et truffe, caramel balsamique et poivre rose  
Ajoutez : truite fumée à chaud pour 4\$

*Raclette*  
pommes de terre sarladaises, asperges, charcuteries, marinade

*Tartaki*  
Thon  
recette classique, à notre façon, croûtons de wonton

*Pomme de terre farcie à l'escargot*  
flambée au pastis

*Feuilleté d'escalope de foie gras +5\$*  
poire et vanille

*Inspiration du jour*  
informez-vous à votre serveur

#### GRANITÉ

#### PLATS PRINCIPAUX

*Boudin noir et saucisse*  
demi-glace au cidre de feu et pomme  
sur purée de pommes de terre



*Magret de canard*  
demi-glace aux canneberges  
gratin de pommes de terre

*Strip steak, 8oz, AAA*  
demi-glace crème, Porto, portobello  
pommes de terre rouges ail et romarin, au gras de canard  
**Ajoutez : crevettes papillons à l'ail pour 12\$**

*Bavette de boeuf, 8oz, AAA*  
demi-glace café, épices de saison, figues  
pommes de terre rouges ail et romarin, au gras de canard  
**Ajoutez : crevettes papillons à l'ail pour 12\$**

*Morue charbonnière*  
sur bouillon au parfum tonkinois, ramen et légumes

*Duo de raviolis*  
bœuf, épinards et ricotta  
gratiné au parmesan, sauce crémeuse, vin blanc, chorizo et roquette  
pain au beurre à l'estragon  
**Remplacez par : ravioli au homard et ravioli aux truffes pour un supplément de 4\$**

*Moussaka végétale*  
plat typique grec, façon d'ici, aux épices estivales  
**végan, sans lactose et sans gluten**

*Joue de boeuf braisée mandarines et triple sec*  
braisée, façon grand-mère  
pommes de terre du jour

## UN PEU PLUS

*Crevettes (5) - 12\$*  
*Pétoncles - 12\$*  
*Foie gras poêlé - 12\$*

## DESSERTS

*Gâteau au fromage et mousse au Baileys*

*Torte à l'Amaretto*

*Gâteau au chocolat sans gluten*

*Charlotte aux fruits rouges*

*Crème Brûlée du moment*

*Inspiration du pâtissier*

*Changez votre dessert pour un café signature*



# NEW YEAR'S EVE

## Menu

### SPARKLING WINE AND AMUSE-BOUCHE

#### SOUPS

Chef's soup  
with its garnish

Chef's salad

Onion Soup  
made with white wine

#### STARTERS

*Caesar Salad*  
homemade vinaigrette

*Falafels*  
sesame mayonnaise

*Raviolis au Gratin*  
creamy sauce, white wine, chorizo and arugula  
Substitute with lobster ravioli and truffle ravioli for an additional \$4

*Burrata*  
arugula, balsamic caramel, olive and truffle oil, and pink pepper  
Add: hot-smoked trout for \$4

*Raclette*  
sarladaise potatoes, asparagus, cold cuts, marinade

*Tartaki*  
Tuna  
classic recipe, our way, wonton croutons

*Stuffed Potato with Escargot*  
flambéed with pastis

*Fois Gras Escalope in Puff Pastry +\$5*  
pear and vanilla

*Inspiration of the moment*  
ask your server for more information

#### GRANITA

#### MAIN COURSES

*Black Blood Sausage and Sausage*  
Cidre de feu cider and apple demi-glace  
on mashed potatoes



*Seared Duck*  
cranberries demi-glace  
scalloped potatoes

*Strip Steak, 8oz, AAA*  
demi-glace cream, Port, portobello  
red potatoes with garlic and rosemary, cooked in duck fat  
Add: garlic butterfly shrimps for \$12

*Flank Steak, 8oz, AAA*  
coffee demi-glace, seasonal spices, figs  
red potatoes with garlic and rosemary, cooked in duck fat  
Add: garlic butterfly shrimps for \$12

*Black Cod*  
in a Tonkinese-flavored broth, ramen, and vegetables

*Raviolis Trio*  
beef, spinach, ricotta and truffle  
parmesan-crusted, creamy sauce, white wine, chorizo and arugula  
tarragon buttered bread  
Substitute with lobster ravioli and truffle ravioli for an additional \$4

*Vegan Moussaka*  
typical Greek dish, local style with summer spices  
vegan, lactose-free, and gluten-free

*Mandarines and Triple Sec Braised Beef Cheek*  
braised, grandmother style  
potatoes of the day

## A LITTLE MORE

*Shrimps (5) - \$12*  
*Scallops - \$12*  
*Pan-seared foie gras - \$12*

## DESSERTS

*Cheesecake with Baileys Mousse*  
*Amaretto Torte*  
*Gluten Free Chocolate cake*  
*Red Fruit-Infused Charlotte*  
*Crème Brûlée of the Moment*  
*Pastry Chef's Inspiration*  
*Change your dessert for a signature coffee*

