

MENU
DISPONIBLE
DU
21 AU 23 MAI

CATCH

RESTO
& BAR À HUÎTRES



PROSECCO LA MARCA 25\$
CHAMPAGNE NICOLAS
FEUILLATTE 65\$

LOBSTER PARTY

HOMARD ENTIER	20
GUÉDILLES(2) HOMARD ET CREVETTES	18
TREMPETTE HOMARD ET ARTICHAUTS	
Servie dans sa carcasce	1/2 : 25 ENTIER : 45
QUEUE DE HOMARD	14
SALADE COBB HOMARD	18
Laitue iceberg, tomates, oignons marinés, oeuf cuit, dur, fromage bleu et bacon	

BAR À CRU

HUÎTRE ET MIGNONETTE À 1\$	
Huître non ouverte	
HUÎTRE ROCKEFELLER À 1.50\$	
Huître non ouverte	
PÉTONCLES ROCKEFELLER	6\$
PLATEAU DE FRUITS DE MER	
69\$ (POUR 2 PERSONNES)	

POUR LE BBQ

BAVETTE DE BOEUF 7OZ MARINÉE	10
FILET MIGNON 7OZ MARINÉ	15
2 CREVETTES 6/8 MARINÉES	10
TOMAHAWK 40OZ	55
PAVÉ DE SAUMON	10
PÉTONCLES(2)	10
POISSON ENTIER	PM
SAUCE AU POIVRE (250ML)	8
PERSILLADE (250ML)	6

DESSERTS

TARTE AU BABEURRE ET COULIS DE FRUITS	6\$
BROWNIE AU CHOCOLAT ET CARAMEL	6\$
POT DE CRÉMEUX AU CITRON, MOUSSE VANILLE ET CROUSTILLANT AUX AMANDES	7\$
POT DE CRÉMEUX AU CARAMEL SALÉ, MOUSSE AU CHOCOLAT ET CROUSTILLANT AU CACAO	7\$

À LA CARTE

TARTARE DE SAUMON	21
Crème sûre au jalapenos, lime, concombres, poivrons	
TACOS DE MAHI-MAHI	22
Mayonnaise harissa-chipotle, feta, tomatillos et pico de gallo	
TARTARE DE BOEUF	21
Échalotes, câpres, cornichons, persil et émulsion au Dijon	
SASHIMI DE SAUMON	16
Bouillon soya, wakame, sauce wafu	
FISH & CHIP SEL & VINAIGRE	22
Salade de choux, sauce tartare et quartier de pomme de terre	
RAVIOLIS FARCIS À L'AGNEAU	26
Crème, tomates, vin blanc et champignons	
SALADE VERTE	6
POÊLÉE DE CHAMPIGNONS	8
GRATIN DE POMME DE TERRE	10
BACON, CRÈME, OIGNONS ET SUISSE	
MAIS GRILLÉ À LA MEXICAINE	6
CRÈME SÛRE, FETA, ÉPICES MAISON ET OIGNONS VERTS	
CHOU-FLEUR RÔTI AUX HERBES	6



LA CUISINE
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS

