

MENU POUR EMPORTER

DU 4 AU 6 JUIN

Plateau de fruits de
mers et prosecco
La Marca
85\$



CATCH^{MC}



RESTO
& BAR À HUÎTRES

LOBSTER PARTY

HOMARD ENTIER / 20.00

TREMPETTE HOMARD ET ARTICHAUTS / 25.00

Demi homard, servie dans sa carcasse.

GUÉDILLES DE HOMARD ET CREVETTES (2) / 18.00

LINGUINI AU HOMARD / 27.00

Bisque, crème, vin blanc, tomates confites et roquette.

GRILLED CHEESE AU HOMARD / 22.00

Fromage suisse et épinards.

BAR À CRU

HUÎTRE ET MIGNONETTE À 1\$ L'UNITÉ

Huître non ouverte

HUÎTRE ROCKERFELLER 1.50\$ L'UNITÉ

Huître non ouverte

PÉTONCLES ROCKERFELLER (2) / 6.00

PLATEAU DE FRUITS DE MER POUR 2 À 69\$

Selon les arrivages

À LA CARTE

TACOS DE MAHI-MAHI / 22.00

Mayonnaise harissa-chipotle, feta, tomatillos, pico de gallo

TARTARE DE SAUMON / 21.00

Crème sûre au jalapenos, lime, concombres et poivrons

FISH AND CHIP SEL & VINAIGRE / 22.00

Salade de chou, sauce tartare et quartier de pomme de terre

DUMPLING PORC ET CREVETTES / 20.00

Sauce aux arachides

TATAKI DE BOEUF / 19.00

Mayonnaise à la truffe, roquette, champignons marinés et noisette

PÂTE SAUCE ROSÉE POUR ENFANT / 12.00

POUR LE BBQ

BAVETTE DE BOEUF 7OZ / 10.00

FILET MIGNON 7OZ MARINÉ 7OZ / 15.00

TOMAHAWK 40 OZ / 55.00

BROCHETTE PÉTONCLES (2) / 10.00

PERSILLADE (250ML) / 6.00

SAUCE AU POIVRE (250 ML) / 8.00

ACCOMPAGNEMENTS

ASPERGES DU QUÉBEC / 7.00

SALADE CÉSAR / 11.00

SALADE VERTE / 7.00

CHOUF-FLEUR RÔTI AUX HERBES / 7.00

POMME DE TERRE FARCIE / 8.00

Fromage suisse et champignons

MAIS GRILLÉ À LA MEXICAINE / 6.00

Crème sûre, épices maison, feta et oignons verts

BROCOLINIS / 6.00

Parmesan, ail et floçons de chili

DESSERTS

**POT DE CRÉMEUX AU CITRON, MOUSSE À LA VANILLE ET
CROUSTILLANT AUX AMANDES 7\$**



**POT DE MOUSSE AU FROMAGE À LA CRÈME, COMPOTE DE
RHUBARBE, CROUSTILLANT AU COCO 7\$**

LA CUISINE
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS

TARTE AU BABEURRE ET COULIS DE FRUITS 6\$

BROWNIE AU CHOCOLAT ET CARAMEL SALÉ 6\$

**POT DE CRÉMEUX AU CARAMEL, MOUSSE AU CHOCOLAT ET
CROUSTILLANT AU CACAO 7\$**

