



RESTO
& BAR À HUITRES

CATCH^{MC}

MENU POUR EMPORTER 11 AU 13 JUIN

BAR À CRU

HUÎTRE ET MIGNONETTE	1\$/UNITÉ
Huître non ouverte	
HUÎTRE ROCKFELLER	1,5\$/UNITÉ
Huître non ouverte	
PÉTONCLES ROCKFELLER (2)	6\$
PLATEAU FRUITS DE MER POUR 2	69\$
Selon les arrivages	

FESTIN DE HOMARD

HOMARD ENTIER	20\$
GUÉDILLES HOMARD ET CREVETTES (2)	18\$
GRILLED CHEESE HOMARD	22\$
Fromage suisse, épinards à la crème	
LINGUINI HOMARD	27\$
Bisque, crème, vin blanc, tomates confites, roquette	

ACCOMPAGNEMENTS

ASPERGES DU QUÉBEC	7\$
MAÏS GRILLÉ À LA MEXICAINE	6\$
POMME DE TERRE ENROBÉE DE BACON	10\$
SALADE CÉSAR	11\$
SALADE VERTE	7\$

POUR LE BBQ

BAVETTE DE BOEUF 7OZ	10\$
FILET MIGNON 7 OZ	15\$
TOMAHAWK 40 OZ	55\$
BROCHETTE DE PÉTONCLES (2)	10\$
CREVETTES 6/8 (2)	10\$
PAVÉ DE SAUMON	10\$

À LA CARTE

FISH N' CHIP SEL ET VINAIGRE	22\$
Salade de chou, sauce tartare, quartier de pomme de terre	
TACOS DE MAHI-MAHI	22\$
Pico de gallo, tomatillos, feta, mayonnaise harissa-chipotle	
TARTARE DE THON	21\$
Maïs, édamame, coriandre, mayonnaise oignons caramélisés	
DUMPLING PORC ET CREVETTES	20\$
Salade asiatique et sauce aux arachides	
TATAKI DE BOEUF	19\$
Roquette, champignons marinés, noisette, mayonnaise à la truffle	
PÂTE SAUCE ROSÉE POUR ENFANT	12\$

DESSERTS

TARTE AU BABEURRE	6\$
et coulis de fruits	
BROWNIE AU CHOCOLAT	6\$
et caramel salé	
CRÊPE FRITE FROMAGE	8\$
et dulce de leche	

