

Menu du 14 au 17 octobre

Fais nous parvenir ta commande au :
commanderestocatch@gmail.com



SPÉCIALITÉS

TARTARE DE SAUMON 21\$

Mayonnaise crème sûre et jalapenos, concombre, poivrons menthe et lime

TARTARE DE BOEUF 21\$

Bleu, bacon, céleri, persil et chips de poulet

TATAKI DE THON 24\$

Carottes, courges, Bok Choy, Edamame, sésame coriandre et soya

FISH & CHIPS 21\$

Salade de choux, wedges de pomme de terre et sauce tartare

KIT À FISH TACOS (6) 30\$

Mayonnaise harissa-chipotle, feta et pico de gallo

PÂTE AUX CREVETTES 24\$

Tomates confites, oignons, ail, olives Kalamata et roquette

FLÉTAN 22\$

Chimichurri pomme de terre et légumes de saison

DE LA MER



Huître et mignonnette (non ouverte)

1\$ l'unité

Huître Rockefeller (non ouverte)

1,50\$ l'unité

Plateau de fruits de mer pour 2

79\$

Selon les arrivages



PROMOTION !

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte
FRANCE

30 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 95\$

50 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 110\$

PRÊT-À-CUIRE (SOUS-VIDE)

Côte de veau 14oz

19\$

Filet mignon 7oz

15\$

Pavé de flétan 6oz

10\$

Bavette marinée 7oz

10\$

VINS EN IMPORTATIONS PRIVÉES 25\$



Bulle : Vino Spumante Brut Gold, Isabella Spagnola, Iris Vigneti
Blanc : Soave, Rocca Bastia, 2018 (ITALIE)
Rouge : Douro DOC. Floral 217 (PORTUGAL)

DESSERTS

Brownie et caramel maison

6\$

Tarte au babeurre et coulis de fruits

6\$