

Menu du 21 au 24 octobre

Faites-nous parvenir votre commande au :
commanderestocatch@gmail.com



**CAISSE DE VIN MIXTE EN
IMPORTATION PRIVÉE À 125\$
(6 BOUTEILLES)**



SPÉCIALITÉS

TARTARE DE SAUMON 21\$
Crème sûre lime et jalapeño, concombres, poivrons et menthe

TARTARE DE BOEUF 22\$
Émulsion à l'échalote, câpres, cornichons, persil et oignons frits

TATAKI DE THON 24\$
Carottes, courges, bok choy, edamame, sésame, coriandre et soya

FISH & CHIPS 22\$
Salade de chou, wedges de pomme de terre et sauce tartare

KIT À FISH TACOS (6) 30\$
Mayonnaise harissa-chipotle, feta et pico de gallo

JOUE DE BOEUF 28\$
Aligot de pomme de terre, légumes rôtis et sauce au Porto

MORUE D'ISLANDE 24\$
Gnocchi de ricotta, champignons, roquette et beurre blanc

Fisherman Pie (pour 2) 42\$
Calmars, crevettes, pétoncles, flétan, moules, palourdes, pomme de terre, pois verts et cheddar

Pâte sauce rosée pour enfant 12\$

DE LA MER



Huître et mignonette (non ouverte)	1\$ l'unité
Huître Rockefeller (non ouverte)	1,50\$ l'unité
Plateau de fruits de mer pour 2 Selon les arrivages	79\$



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 8oz	18\$
Pavé de flétan 6oz	9\$
Bavette marinée 7oz	12\$

ACCOMPAGNEMENTS

Salade César	9\$
Salade verte	7\$
Wedge de pomme de terre	7\$

DESSERTS

Brownie et caramel maison	7\$
Tarte au babeurre et coulis de fruits	7\$
Biscuit mi-cuit et caramel maison	9\$