

Menu du 28 au 31 octobre

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



109\$

MENU POUR 2 PERSONNES 4 SERVICES

6 huîtres natures et mignonette

Clafoutis courges, chorizo et parmesan

Côte de veau, aligot de pomme de terre, courgettes,
bok choy et sauce à la moutarde

Croustade aux pommes

+ UNE
BOUTEILLE DE
VIN
ROUGE/BLANC
OU PROSECCO

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

PIEUVRE 23\$

Linguini, pesto de poivrons, tomates, roquette, chorizo et parmesan

TATAKI DE THON 22\$

Salade de courges, amandes, vinaigrette à l'échalote et feta

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 25\$

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 mignonnette (non ouverte) 1\$ l'unité

Huître Rockerfeller (non ouverte) 1,50\$ l'unité

Plateau de fruits de mer pour 2 79\$

Selon les arrivages



PROMOTION !

30 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 95\$

50 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 110\$



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



PRÊT-À-CUIRE (SOUS-VIDE)

Côte de veau 14oz	19\$
Filet mignon 8oz	18\$
Pavé de morue 7oz	10\$
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\$