

Menu du 4 au 7 novembre

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



89\$

MENU POUR 2 PERSONNES

2 salades césar
2 bavettes (sous-vide) et chimichurri
4 crevettes (sous-vide) marinées
Aligot de pomme de terre et légumes rôtis
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

PORCHETTA 27\$

Pomme de terre, courge, fenouil et chimichurri

TATAKI DE THON 24\$

Vermicelle de riz, edamame, poivrons, coriandre et miso

FISH & CHIPS 22\$

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

Pâte sauce rosée pour enfant 12\$

KIT À FISH TACOS (6) 30\$

Mayonnaise harissa-chipotle, feta et pico de gallo

LINGUINI AUX FRUITS DE MER 29\$

Pieuvre, crevette, homard, tomates confites, roquette, sauce crème et vin blanc

MORUE D'ISLANDE 26\$

Gnocchi de ricotta et courge, champignons et épinards

FISHERMAN PIE (pour 2) 42\$

Calmars, crevettes, pétoncles, flétan, moules, palourdes, pomme de terre, pois verts et cheddar

CÔTE DE VEAU (pour 2) 39\$

Risotto, épinards et brocolis, sauce à la moutarde

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

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



PROMOTION !

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 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\$