

MENU DU 18 AU 21 NOVEMBRE

COMMANDEZ AU :
COMMANDERESTOCATCH@GMAIL.COM
450-690-3100

ENTRÉES

SASHIMI DE SAUMON 14\$

Wakame, soya, Mijol

TATAKI DE THON 14\$

Melon, menthe, jalapeno

COCKTAIL DE CREVETTES (8) 15\$

Sauce cocktail

ARANCINI(4) 14\$

Champignon, tomate, parmesan et basilic

BAO (2) 14\$

Porc, carotte, poivron, kewpie et coriandre

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE SAUMON 21\$

Crème sûre lime et jalapeño, concombres, poivrons et menthe

TARTARE DE BOEUF 22\$

Soya, chou nappa, sésame, wafu et coriandre

CÔTE DE VEAU (pour 2) 39\$

Risotto, épinards et brocolis, sauce à la moutarde

KIT À FISH TACOS (6) 30\$

Mayonnaise harissa-chipotle, feta et pico de gallo

FISH & CHIPS 22\$

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

MORUE D'ISLANDE 26\$

Pomme de terre, tomates, artichauts et chorizo

LINGUINI AUX CREVETTES 26\$

Tomates, ail, câpres, olives et basilic

LINGUINI SAUCE ROSÉE POUR ENFANT 12\$

MENU POUR 2 4 SERVICES

119\$

6 huîtres ouvertes + 4 crevettes et sauce cocktail

Sashimi de saumon ou bao de porc (2)

Short rib de boeuf, sauce au vin rouge
Purée de pomme de terre au cheddar fumé et jalapeno,
légumes rôtis

Croustade aux pommes, canneberges et chocolat blanc

** Inclus une bouteille de vin blanc, rouge ou prosecco

DE LA MER

Huître et mignonette 1\$ l'unité

Huître non ouverte

Huître Rockefeller 1.50\$ l'unité

Huître non ouverte

NOS PLATEAUX

Plateau de fruits de mer pour 2 79\$

Selon les arrivages

30 huîtres ouvertes + Champagne 95\$

50 huîtres ouvertes + Champagne 115\$

CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

BOÎTE POUR 2

49\$

PRÊT-À-CUIRE

2 bavettes
Crevettes (2) ou pétoncles (2)
Aligot de pomme de terre
(500ml)
Légumes grillés
Chimichurri

BOÎTE POUR 4

89\$

PRÊT-À-CUIRE

2 bavettes + 2 filets mignons
Crevettes (2) + pétoncles (2)
Aligot de pomme de terre (1L)
Légumes grillés
Chimichurri

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 9\$



INFORMEZ-VOUS AUPRÈS DE
NOTRE ÉQUIPE AFIN DE
CONNAÎTRE NOTRE SÉLECTION DE
VINS EN IMPORTATIONS PRIVÉES

