

MENU DU 25 AU 28 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\$

Boeuf, champignons, tomates, 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) 42\$

Linguini sauce crème et vin blanc, bacon et champignons

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\$

Purée de pomme de terre douce, lentilles, carottes et choux de Bruxelles

PÉTONCLES (3) 29\$

Risotto, maïs, edamames et chorizo

LINGUINI SAUCE ROSÉE POUR ENFANT 12\$

MENU POUR 2 4 SERVICES

119\$

6 huîtres ouvertes + 4 crevettes et sauce cocktail

Tataki de thon ou arancini au boeuf

Bavette de boeuf (2) et pétoncles (2)
Aligot de pomme de terre, légumes grillés et sauce au vin rouge

Pouding chômeur

** 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

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\$



CAISSE DE VIN MIXTE EN
IMPORTATIONS PRIVÉES À
PARTIR DE 125\$
6 BOUTEILLES

