

Menu du 20-23 janvier

Faites-nous parvenir votre
commande au :

commanderestocatch@gmail.com

450-690-3100



ENTRÉES

CAKE DE SAUMON 15\$

Mayo citron-tobiko, rémoulade, pommes vertes et aneth

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER 16\$

Moules, palourdes, calmars, crevettes, pomme de terre, maïs, chorizo

SASHIMI DE THON 15\$

Soya, wakame et mujol

TATAKI DE BOEUF 14\$

Roquette, parmesan, noisettes, mayonnaise à la truffe et huile verte

ENFANTS

Pâte sauce rosée 12\$

Poulet frit et quartiers de pomme de terre 14\$



DE LA MER

Huître et mignonnette

(non ouverte)

1\$ l'unité

Huître Rockerfeller

(non ouverte)

1,50\$ l'unité



NOS PLATEAUX

30 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 95\$

50 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 115\$

Plateau de fruits de mer pour 2 79\$

Selon les arrivages

CAISSE DE VIN MIXTE
EN IMPORTATION
PRIVÉE À PARTIR DE
130\$
(6 BOUTEILLES)



CHAMPAGNE
Nicolas Feuillatte
FRANCE

MENU POUR 2 PERSONNES

6 HUÎTRES NATURES

DUO DE SASHIMI DE SAUMON ET DE THON

Soya, wakame et mujol

SURF & TURF

Joue de boeuf et pétoncles, gratin de courges, bacon, fromage de chèvre
et amandes, haricots verts et pommes de terre ratte

CRÈME BRULÉE SMORE'S

+ UNE
BOUTEILLE DE
VIN
ROUGE/BLANC
OU PROSECCO

PLATS PRINCIPAUX

KIT À FISH TACOS (6) 30\$

Mayonnaise harissa-chipotle, feta et pico de gallo

TARTARE DE SAUMON 21\$

Crème sûre lime et jalapeño, concombres, poivrons et menthe

TARTARE DE BOEUF 22\$

Câpres, cornichons, parmesan, tomates séchées, échalotes frites et basilic

MAC & CHEESE AU HOMARD 29\$

Bisque, suisse, cheddar, fromage en grains et oignons verts

MORUE D'ISLANDE 26\$

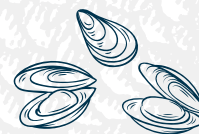
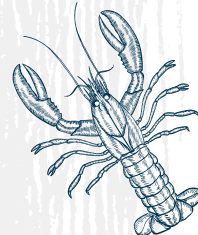
Fumet de poisson citronnelle et gingembre, céleri, chou-fleur, brocollette,
carotte, champignon

CÔTE DE VEAU (pour 2) 44\$

Linguini sauce crème, vin blanc, bacon et champignons

FISH & CHIPS 22\$

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



ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte

7\$

Wedge de pomme de terre

7\$

Gratin de courges, bacon, thym, chèvre et
amandes

9\$

DESSERTS



Tarte au babeurre et coulis de fruits

7\$

Biscuit mi-cuit

9\$

Crème brûlée au Smore's

9\$