



CATCH^{MC}

RESTO
& BAR À HUÎTRES

DISPONIBLE DU
12 AU 14
FÉVRIER

MENU ST-VALENTIN

MENU 6 SERVICES
POUR 2 PERSONNES

AMUSE-GUEULE

Pétoncle torché dans son coquillage, salsa de fraises et basilic

MISE EN BOUCHE

Tartare de veau, huîtres, moules, boutons de Marguerite, estragon, tomates séchées et os à moelle

ENTREE CHAUDE

Cavatelli maison à la betterave, kale, chèvre et amandes grillées

ENTRÉE FROIDE

Ceviche d'Hamachi, concombres, maïs croquant, jalapeno et litchi

PLAT PRINCIPAL

Boeuf Wellington, champignons, queue de homard, purée de pomme de terre, légumes et sauce au Porto

MIGNARDISES

2 bouchées Smore's, 2 macarons et 2 cake pop

185\$

MENU À LA CARTE

POUR LES AMOUREUX
DE LA MER

PLATEAU CLASSIQUE

12 huîtres natures, 1 homard, 2 pétoncles princesses, 2 crevettes, sashimi de saumon et bourgots

79\$

PIMP TON PLATEAU

Sashimi de thon 9\$
Crabe 22\$
Gonade d'oursin 12\$ (20g)
Huître 2\$
Crevette 6/8 5\$
Bourgots 15\$ (200g)
Palourdes (2) 3\$
Couteau de mer 10\$
Homard 29\$
Pétoncle princesse 3\$

AJOUTEZ UNE DÉGUSTATION D'HUÎTRES À VOTRE REPAS POUR AGRÉMENTER VOTRE SOIRÉE

DÉGUSTATION D'HUÎTRES

36\$

6 huîtres fraîches : 2 champagne et fraises, 2 style blinis et 2 gin tonic et concombre

6 Rockefeller : 2 signé Catch, 2 classique et 2 marmelade et bacon

