

109\$

MENU POUR 2 PERONNES

6 HUÎTRES NATURES

CAKE DE SAUMON

Mayo citron-tobiko, rémoulade, pommes vertes et aneth

SALADE VERTE

CARRÉ DE PORC

Crèmeux de betteraves, pomme de terre ratte, brocolettes et sauce à la moutarde

BISCUIT POIRES ET CHOCOLAT

Crème mascarpone et dulce de leche

+ UNE
BOUTEILLE DE
VIN
ROUGE/BLANC
OU PROSECCO

Menu du 15-16 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 PALOURDES ET CHORIZO 16\$

Maïs, pomme de terre, persil et crumble de chorizo

SASHIMI DE THON 15\$

Soya, wakame et mujol

ENCHILADAS DE BOEUF 14\$

Haricots, tomates, cheddar, crème sûre et coriandre

ENFANTS

Pâte sauce rosée 12\$

Poulet frit et quartiers de pomme de terre 14\$

DE LA MER



Huître et mignonette (non ouverte) 1\$ l'unité

Huître Rockerfeller (non ouverte) 1,50\$ l'unité

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



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\$

Persil, cornichons câpres, échalotes et champignons marinés

MORUE D'ISLANDE 26\$

Couscous perlé, tomates confites, carottes, haricots verts, pesto et amandes

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



NOS PLATEAUX

CHAMPAGNE

Nicolas Feuillatte
FRANCE

30 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 95\$

50 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 110\$

Plateau de fruits de mer pour 2 79\$

Selon les arrivages

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 7\$

Wedge de pomme de terre 7\$

Steak de choux-fleurs 9\$

DESSERTS

Tarte au babeurre et coulis de fruits 7\$

Biscuit mi-cuit 9\$

Biscuit poires et chocolat, mascarpone et dulce de leche 8\$