



MENU DU 10 AU 14 FÉVRIER

commanderestocatch@gmail.com
450-690-3100

N'OUBLIEZ PAS DE COMMANDER
VOTRE MENU SAINT-VALENTIN
DISPONIBLE DU 12 AU 14 FÉVRIER



CAISSE DE VINS MIXTES
EN IMPORTATIONS PRIVÉES
(6 BOUTEILLES)



ENTRÉES

ACCRAIS DE MORUE (4) 16\$

Roquette, radis, légumes marinés et aïoli

TARTARE DE VEAU 19\$

Tomates séchées, boutons de marguerites, échalotes frites et estragon

PIEUVRE 22\$

Hummus, légumes rôtis et chimichurri

TATAKI DE THON 20\$

Radis, concombres, rémoulade, mayonnaise au citron et tobiko

PLATEAUX

30 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 95\$

50 huîtres ouvertes + champagne Nicolas Feuillatte 120\$

Plateau de fruits de mer (pour 2) 79\$
Selon les arrivages

DE LA MER

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

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

PLATS PRINCIPAUX

KIT À FISH TACOS (6) 30\$

Mayonnaise harissa-chipotle, feta et pico de gallo

TARTARE DE SAUMON 22\$

Crème sure lime et jalapeño, concombres, poivrons et menthe

TARTARE DE BOEUF 22\$

Chou nappa, sésame, soya, coriandre et tempura frit

CÔTE DE VEAU (POUR 2) 44\$

Linguini sauce crème, vin blanc, champignons, parmesan et bacon

FLÉTAN 31\$

Bouillabaisse aux fruits de mer, pomme de terre et estragon

FISH & CHIPS 22\$

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

ENFANTS

Mac & cheese au bacon 12\$

1/2 côtes levées, wedges de pomme de terre et salade de chou 14\$

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte	7\$
Wedges de pomme de terre	7\$
Kale style césar	9\$
Mac & cheese au bacon	12\$

DESSERTS

Tarte au babeurre et coulis de fruits	7\$
Biscuit mi-cuit	9\$
Churros et caramel maison	9\$