

MENU DU 7 AU 10 AVRIL

POUR COMMANDER :
COMMANDERESTOCATCH@GMAIL.COM
450-690-3100

ENTRÉES

GRATIN D'ASPERGE 15\$
Brioche, cheddar et oeuf mollet

TREMPETTE 17\$
Artichaut, crabe, poivron et fromage à la crème

SALADE NORDIQUE 18\$
Saumon, avocat, fenouil et tomate

CEVICHE DE THON 19\$
Agrume, chorizo, mujol, coriandre et maïs croquant

HOMARD 22\$
Betterave, orange, estragon et épinard

TATAKI DE BOEUF 19\$
Roquette, truffe, parmesan, champignon et noisette



CAISSES DE VINS MIXTE
EN IMPORTATION PRIVÉE
(6 BOUTEILLES)
À PARTIR DE 135\$

129\$

MENU POUR 2 4 SERVICES

GRATIN D'ASPERGE
Brioche, cheddar et oeuf mollet

CRABE DES NEIGES
Sauce cocktail

BAVETTE DE BOEUF ET CREVETTES
Purée de pomme de terre douce et légumes rôtis

CRÊPE NOISETTE ET FRAISE

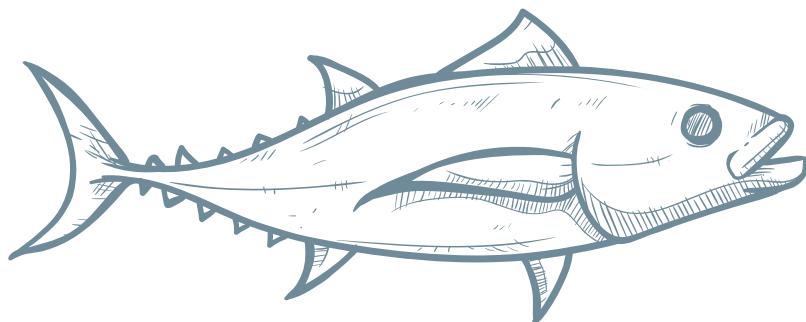
+
1 BOUTEILLE
DE VIN ROUGE
OU
BLANC

DE LA MER

HUÎTRE NATURE ET MIGNONETTE Non ouverte 1\$
Ouverte 2\$

HUÎTRE ROCKEFELLER Non ouverte 1.50\$
Ouverte 3\$

PLATEAU DE FRUITS DE MER 89\$ (pour 2 personnes)



PLATS PRINCIPAUX

KIT À FISH TACOS (6) 30\$
Mayonnaise harissa-chipotle, feta et pico de gallo

TARTARE DE SAUMON 22\$
Crème sûre lime et jalapeño, concombre, poivron et menthe

TARTARE DE BOEUF 22\$
Dijon, câpre, cornichon, persil et échalote frite

LINGUINI AUX FRUITS DE MER 29\$
Crevette, palourde, pétoncle, tomate confite, céleri-rave et ricotta

FISH & CHIPS 22\$
Salade de chou, wedges de pomme de terre et sauce tartare

MORUE 28\$
Gnocchi de ricotta, champignon, roquette, crème et citron

CANARD CONFIT 28\$
Rösti, betterave, laque bourbon et érable

ENFANTS

Poulet frit et wedges de pomme de terre 12\$
Mac & cheese 12\$
Pizza pochette maison et salade césar 12\$

ACCOMPAGNEMENTS

Salade verte 7\$
Wedges de pomme de terre 7\$
César classique 9\$

DESSERTS

Tarte au babeurre 7\$
Biscuit mi-cuit 9\$
Crêpe noisette et fraise 10\$