



CATCH^{MC}

RESTO
& BAR À HUITRES

M E N U

N'oubliez pas de consulter notre bar à cru

ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON 19\$

Concombre, poivron, menthe, crème sûre au jalapeño

TARTARE DE BOEUF 19\$

Câpre, cornichon, Dijon, fleur d'ail, parmesan, échalote

ACCRAIS DE MORUE SALÉE 17\$

Légumes marinés, aioli au citron

CALMARS FRITS 21\$

Chorizo, poivron, oignon vert, wafu, sweet chili

SASHIMI D'HAMACHI 22\$

Soya, tajin, avocat, sésame, chili

TACOS DE POISSON 6\$

Pico de gallo, salsa verde, *crema*, feta, chou, mayo maison

TATAKI DE VEAU 18\$

Champignon, café, ail noir, betterave, câpron

POIREAUX 17\$

Sésame, échalote, miso, yogourt

CEVICHE DE THON 22\$

Endive, orange, yuzu, jalapeño, muijol

TOAST FOIE DE VOLAILLE 18\$

Brioche, pomme, aneth, radis, échalote, moutarde

PIEUVRE 24\$

Chou rouge, betterave, kale, pomme de terre, mozza di
Bufala

CRUDO DU JOUR PM

Selon les arrivages

PLATS

FISH N' CHIPS SEL & VINAIGRE 24\$

Salade de chou, frites, sauce tartare

MORUE D'ISLANDE 34\$

Spätzle, encre de seiche, carotte, orange, edamame, tomate

PÉTONCLES (3) 36\$

Chorizo, salsifis, topinambour, pois vert

RIBEYE 14oz 54\$

Aligot de pomme de terre, champignon, Shishito

CÔTE DE VEAU 14oz 48\$

Linguini, crème, vin blanc, ikura, moutarde à l'ancienne

LES À-CÔTÉS

FRITES 8\$

Mayo harissa-chipotle

SALADE VERTE 8\$

Concombre, wakame, vinaigrette miso, tomate

SHISHITOS 10\$

Vinaigrette maison, fleur de sel, ciboulette

FRITES CATCH 13\$

Mayo wafu, sweet chili, parmesan, lime

