

MENU JOIE DE VIVRE

ENTREE

Plateau Tapas à partager

Arancini au bleu Danois, Houmous et pita, Nachos et Plantains avec salsa maison, Rillettes de canard, Salade mesclun, Tapenade d'olives Kalamata, Frites maison

PLATS PRINCIPAUX

Tartare de bœuf

Câpres, jaune d'œuf, cornichons, ciboulette

Tartare de saumon

Gingembre, ail confit, moutarde de Dijon, pomme Granny Smith

Tomahawk de porc Nagano 12 oz

Sauce romarin framboise, demi-glace, servi avec légumes grillés

Saumon de l'atlantique grillé

Chimichurri aux herbes fraîches, légumes grillés

Bavette de bœuf

Sauce aux trois poivres, servi avec légumes grillés

Tempeh façon Général Tao

Option végétarienne

DESSERTS

Crème brûlée

Charlotte aux trois chocolats

APPETIZERS

Tapas platter to share

Danish blue cheese stuffed Arancini, Hummus and pita bread, Nachos and Plantains with homemade salsa, Duck rillettes, Mesclun salad, Kalamata olive tapenade, Homemade French fries

MAIN COURSE

Beef Tartare

Capers, egg yolk, pickles, chives

Salmon Tartare

Ginger, cured garlic, Dijon mustard, Granny Smith apple

Nagano pork Tomahawk

Rosemary, raspberries, veal stock, served with roasted vegetables

Atlantic grilled salmon

Fresh herbs Chimichurri, roasted vegetables

Beef flank steak

Peppercorn sauce, served with roasted vegetables

Tempeh General Tao

Vegetarian option

DESERT

Crème brulée

Triple chocolate Charlotte