



## ◆ **COCKTAIL • 8,00**

### **VIBRATION**

Vodka, Alizé, jus de mangue

Vodka, Alizé, mango juice



## ◆ **ENTRÉES • APPETIZERS**

### **ASSIETTE CABARET EN SAVEURS**

(Rillettes de saumon et de crabe au curcuma, légumes croquants au mirin et à la lime)  
(supplément de 3,00)

FLAVOURFUL CABARET PLATTER

(Salmon and crab rillettes with turmeric, crunchy vegetables with mirin sauce and lime) (3,00 extra)

### **VELOUTÉ DE COURGE BUTTERNUT AU LAIT DE COCO ET AU CARI, NOIX DE PIN TORRÉFIÉES**

CREAMY BUTTERNUT SQUASH SOUP WITH COCONUT MILK AND CURRY, ROASTED PINE NUTS

### **QUASI DE VEAU FAÇON « VITELLO TONNATO », ÉMULSION DE CÂPRES ET DE CITRON, ROQUETTE À L'HUILE D'OLIVE**

VEAL RUMP PREPARED "VITELLO TONNATO" STYLE, CAPER AND LEMON EMULSION, ARUGULA WITH OLIVE OIL

## ◆ **PLATS PRINCIPAUX • MAIN DISHES**

### **JOUE DE BŒUF BRAISÉE FAÇON BOURGUIGNONNE, PURÉE DE POMMES DE TERRE AU MASCARPONE, CHIPS DE BACON FERMIER**

BRAISED BEEF CHEEKS BOURGUIGNON, POTATO PURÉE WITH MASCARPONE CHEESE, FARMER'S BACON CHIPS

### **MAGRET DE CANARD LAQUÉ AU MIEL ET AU SOJA, JUS RÉDUIT AUX ÉCORCES D'ORANGE ET AUX FIGUES**

DUCK BREAST GLAZED WITH HONEY AND SOY SAUCE, JUS REDUCTION WITH ORANGE PEEL AND FIGS

### **PAVÉ DE SAUMON POÊLÉ EN CROÛTE GREMOLATA, JUS RÉDUIT À LA TOMATE ET AUX PISTILS DE SAFRAN**

PAN-SEARED SALMON FILET IN A GREMOLATA CRUST, JUS REDUCTION WITH TOMATO AND SAFFRON

### **FILET DE BŒUF POÊLÉ (6 OZ), SAUCE À LA MOUTARDE DE MEAUX ET CHAMPIGNON PORTOBELLO (supplément de 10,00)**

PAN-SEARED BEEF FILET (6 OZ), MEAUX MUSTARD SAUCE AND PORTOBELLO MUSHROOMS (10,00 extra)

### **CREVETTES SAUTÉES, SAUCE AU VIN BLANC, AU PIMENT D'ESPELETTE ET À LA CIBOULETTE (supplément de 10,00)**

SAUTÉED SHRIMP, WHITE WINE SAUCE WITH ESPELETTE PEPPER AND CHIVES (10,00 extra)

## ◆ **DESSERT**

### **DOUCEUR D'AGRUMES ET BAVAROIS À LA VANILLE, BISCUIT AUX AMANDES**

SWEET CITRUS DELIGHT AND VANILLA BAVARIAN, ALMOND BISCUIT