



◆ **ENTRÉES • APPETIZERS**

ASSIETTE CABARET EN SAVEURS

(Trilogie de saumon • rillettes, tartare en verrine, crêpe de saumon fumé, sauce gribiche) (supplément de 3,00)

FLAVOURFUL CABARET PLATTER

(Salmon trio • rillettes, tartare verrine, smoked salmon crepe, gribiche sauce) (3,00 extra)

CRÈME DE COURGE PARFUMÉE À LA CARDAMOME, CHUTNEY DE FIGUE SUR CROÛTON

CREAM OF SQUASH SOUP WITH CARDAMOM, FIG CHUTNEY ON A CROUTON

SALADE DE BETTERAVES JAUNES, POMMES ET FROMAGE FETA MARINÉ AUX FINES HERBES

YELLOW BEET AND APPLE SALAD WITH FETA CHEESE MARINATED WITH FINE HERBS

◆ **PLATS PRINCIPAUX • MAIN DISHES**

OSSO BUCO DE PORC À LA BIÈRE NOIRE, GREMOLATA, LENTILLES BÉLUGA À LA CRÈME

PORK OSSO BUCO WITH BLACK BEER, GREMOLATA, BELUGA LENTILS WITH CREAM

SUPRÊME DE VOLAILLE GRILLÉ, MARINADE AU MISO, SAUCE CORÉENNE

GRILLED CHICKEN BREAST, MISO MARINADE, KOREAN-STYLE SAUCE

FILET DE TRUITE ET BRANDADE DE MORUE, JUS DE CRUSTACÉS

TROUT FILET AND COD BRANDADE, SHELLFISH JUS

FILET DE BŒUF ROSÉ (7 oz), SAUCE AU PORTOBELLO ET XÉRÈS

MEDIUM-COOKED BEEF FILET (7 oz), PORTOBELLO MUSHROOM AND SHERRY SAUCE (10.00 extra)

POÊLÉE DE CREVETTES, BEURRE DE PAMPLEMOUSSE ROSE

PAN-SEARED SHRIMPS, PINK GRAPEFRUIT BUTTER (10.00 extra)

◆ **DESSERT**

DOUCEUR À LA CRÈME DE FRUIT DE LA PASSION ET GELÉE DE FRAMBOISE, CROÛTE AUX AMANDES ET BRISURES DE FRAMBOISES, MOUSSE AU LAIT

CREAMY PASSION FRUIT AND RASPBERRY JELLY DELIGHT, ALMOND AND CRUMBLED RASPBERRY CRUST, MILKY FOAM

Comprend un choix d'entrée, un plat principal, le dessert et un café ou un thé.

Includes a choice of appetizer, main dish, dessert and coffee or tea.