



## COCKTAIL • 8,00

### LE SIROP MOUSSE

Rhum Captain Morgan, soda gingembre, jus de pamplemousse, sirop d'érable  
Captain Morgan Rhum, ginger ale, grapefruit juice, maple syrup



## ENTRÉES • APPETIZERS

### ASSIETTE CABARET EN SAVEURS

(tataki de boeuf au poivre rose, champignons marinés et émulsion au balsamique)  
(supplément de 3,00)

FLAVOURFUL CABARET PLATTER

(Beef tataki with pink peppercorn, marinated mushrooms and balsamic emulsion) (3,00 extra)

### GRAVLAX DE SAUMON AU GIN ST-LAURENT ET AU MIEL, SAUCE AU YOGOURT ET À L'ANETH

SALMON GRAVLAX WITH ST-LAURENT GIN AND HONEY, YOGURT AND DILL SAUCE

### VELOUTÉ DE CÉLERI-RAVE ET DE POMMES GRANNY SMITH, NOIX DE PACANE CARAMELISÉES

CREAM OF CELERIAC AND GRANNY SMITH APPLE SOUP, CARAMELIZED PECANS



## PLATS PRINCIPAUX • MAIN DISHES

### FILET DE VEAU, SAUCE CRÉMEUSE AU BRIE PAYSAN DU QUÉBEC

VEAL TENDERLOIN, CREAMY SAUCE WITH COUNTRY BRIE FROM QUÉBEC

### JARRET D'AGNEAU BRAISÉ À L'AIL ROSE ET AU ROMARIN

BRAISED LAMB SHANK WITH PINK GARLIC AND ROSEMARY

### FILET DE MORUE POËLÉ, SAUCE MARINIÈRE À LA MOUTARDE DE MEAUX ET À L'ESTRAGON

PAN-SEARED COD FILLET, MARINIÈRE SAUCE WITH MEAUX MUSTARD AND TARRAGON

### TIAN DE LÉGUMES DE SAISON, COULIS DE TOMATE, ROQUETTE, PESTO BASILIC (végétalien, sans gluten et sans noix)

SEASONAL VEGETABLE TIAN, TOMATO COULIS, ARUGULA, BASIL PESTO (vegan, gluten-free and nut-free)

### FILET DE BŒUF GRILLÉ, CONFITURE D'OIGNONS ET DE LARDONS, SAUCE AU VIN ROUGE (supplément de 10,00)

GRILLED BEEF FILET, BACON AND ONION JAM WITH RED WINE SAUCE (10,00 extra)

### CREVETTES SAUTÉES AU BEURRE CITRONNÉ ET AU GINGEMBRE, GALETTE DE RISOTTO (supplément de 10,00)

SHRIMP SAUTÉED IN LEMON AND GINGER BUTTER, RISOTTO PATTY (10,00 extra)



## DESSERT

### OPÉRA REVISITÉ (contient des noix)

NEW-STYLE OPERA CAKE (contains nuts)

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.