

MENU

ODYSCÈNE

PAR

425°F

55 \$/PERSONNE

TAXES INCLUSES

SUR RÉSERVATION ET PRÉSENTATION DE VOTRE BILLET

APÉRO

Verre de prosecco ou pinte de bière

ENTRÉES

Laitue iceberg

émulsion à l'ail confit, prosciutto frit, croûtons, parmesan, pomme verte

Arancinis au canard confit

émulsion à l'ail noir, pickles de shimeji, parmesan, cresson

Calmars frits en croûte de panko +2\$

chou rouge, mayo jerk, chutney d'ananas, noix de cajou au cari

Tartare saumon +3\$

émulsion au wasabi, tobiko, concombre, wakame, oignon vert

PLATS

Raviolis à la ricotta

confit de canard effiloché, champignons poêlés, fond de veau légèrement crémé, parmesan et huile de truffe blanche

Cheeseburger

cheddar, marmelade jalapeño bacon, mayo fumée, pickles maison, oignons frits

Avec frites ou salade

Fish n'chips

morue, pâte à frire à la bière 425°F, salade de chou crémeuse, sauce gribiche

Macreuse de bœuf grillée

purée et légumes du moment, jus corsé au Porto, pommes paille aux épices à steak

Risotto à la courge

courge rôtie, graines de citrouille torréfiées, ricotta maison, huile de sauge

Extra Pétoncle de baie poêlé +8

Extra canard confit +8

DESSERTS

Crème brûlée

Au choix de notre pâtissière

Brownies chocolat noir

caramel à la bière et guimauve à la torche

SERVICE EN SUS.

MENU

ODYSCÈNE

PAR

425°F