

MENU ODYSCÈNE

— présenté par —

CHEZ
LIONEL

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
chou rouge, mayo jerk, chutney d'ananas,
noix de cajou au cari
+2 \$

Tartare saumon
émulsion au wasabi, tobiko, concombre,
wakame, oignon vert
+3 \$

— 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 Chez Lionel,
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 aux cèpes
Oignon caramélisé, parmesan, purée de cèpes,
noisettes, mâche
Extra Pétoncle de baie poêlé (PDM)
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.

Veuillez informer notre équipe de toute intolérance ou allergie alimentaire. Soyez assuré que nous y porterons une attention particulière. Toutefois, nous ne pourrions être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.