

# MIENU

# ODYSCÈNE

— présenté par —



**63 \$/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

### **Potage du moment**

Garniture selon la cuisine

### **Calmars frits en croûte de panko**

Chou rouge, mayonnaise aux  
épices jerk, chutney d'ananas,  
noix de cajou au cari

### **Tartare de saumon**

Fromage fouetté aux herbes,  
radis melon, échalotes marinées,  
zeste de citron, croûtons de pain

+4\$

## — PLATS —

### **Fish and chips**

Morue de l'Atlantique, pâte à frire  
à la bière Lionel, salade de chou crémeuse,  
sauce gribiche

### **Risotto aux fruits de mer**

Crevettes nordiques, pétoncles de baie,  
crème d'échalote au vin blanc,  
poireaux fondants et frits

### **Raviolis à la ricotta**

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

### **Macreuse de bœuf**

Purée et légumes du moment,  
sauce bordelaise classique  
*Crevettes +8*

### **Burger soupe à l'oignon**

Bœuf haché du Québec, fromage gruyère,  
oignons confits à la bière noire, oignons marinés  
et frits, mayonnaise aux épices à steak  
de Montréal

## — PLATS —

### **Macarons**

Macarons variés

**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.