

MENU

ODYSCÈNE

PAR

425°F

50 \$/PERSONNE
TAXES INCLUSES
SUR RÉSERVATION ET PRÉSENTATION DE VOTRE BILLET

APÉRO

Verre de prosecco ou pinte de bière

ENTRÉES

Salade de bébé kale bio

vinaigrette César à l'avocat, œufs cuits durs, maïs, Pecorino Romano

Dumpling au porc et chou

sauce aux arachides, légumes racines marinés, coriandre

Crevettes façon poulet frit +2\$

ranch au babeurre, vinaigrette au miel, pickle de jalapeño, oignon vert, cresson, gaufre

Tartare de saumon +3\$

wakame, gingembre, mayo wasabi, tobiko, concombre

PLATS

Raviolis à la ricotta

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

Macreuse de bœuf marinée aux herbes

légumes du moment sautés, sauce au poivre vert et brandy, chips de pommes de terre (frites ou petite verte)

Burger de bœuf BBQ

marmelade de bacon et jalapeño, oignon croustillant, mayo fumée, vieux cheddar, pickle maison

Fish 'n' frites

morue, pâte à frire à la bière 425F, salade de chou, sauce américaine

DESSERTS

Gâteau au fromage

Yuzu, framboises, sésame noir

Brownies moelleux chocolat noir

glace au pain caramélisé, crumble chocolat et crémeux chocolat praliné

MENU

ODYSCÈNE

PAR

425°F

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.