

MENU

ODYSCÈNE

PAR

425°F

45 \$/PERSONNE

SUR RÉSERVATION ET PRÉSENTATION DE VOTRE BILLET

APÉRO

Verre de prosecco

ENTRÉES

Coeur de laitue romaine

vinaigrette crémeuse à l'avocat, graine de citrouille, feta, poudre de kale, pomme verte, oignons marinés

Arancini au canard

émulsion à l'ail noir, pickles d'oignon et parmesan

Calmars frits +2\$

mayo aux épices à Jerk, chutney d'ananas, noix de cajou au cari, chou rouge et lime

Tartare de saumon +3\$

wakamé, gingembre, mayo wasabi et tobiko

PLATS

Raviolis à la ricotta

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

Macreuse de boeuf marinée au soya

légumes sautés, jus de viande au gingembre, chips de pommes de terre (frites ou petite verte)

Burger de bœuf

mayo épicée au gochujang, laitue Boston, cheddar orange, pickle maison et relish d'oignon vert grillé – ajout d'oeuf au plat +2\$

Fish & frites

morue, pâte à frire à la bière 425°F, poudre de Piri Piri, salade de chou rouge et sauce gribiche maison

Salade de chou chinois

papaye verte, carotte, concombre, vinaigrette sésame, noix de cajou rôties, menthe, basilic et oignon rouge mariné
– thon grillé +12\$ | crevette géante +6\$/unité
tofu mariné grillé +6\$

DESSERTS

Verrine au citron

écorce de citron confite, meringue croustillante, crumble au Graham

Brownies moelleux chocolat noir

glace au pain caramélisé, crumble chocolat et crémeux chocolat praliné

TAXES ET 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 pourrons être tenus responsables étant donné les risques possibles de contamination croisée.

MENU

ODYSCÈNE

PAR

425°F