

# 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

### César réinventée

laitue iceberg, émulsion à l'ail confit, croûtons à l'ail, pomme verte, parmesan, bacon

### Arancinis au canard confit

émulsion à l'ail noir, shiitake mariné, parmesan, cresson

### Crevettes popcorn +2\$

crevettes d'Argentine frites, cresson, vinaigrette à la citronnelle, sauce sweet chili maison, noix de cajou, menthe, basilic, coriandre

### 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 & frites

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

### Salade iceberg repas

émulsion à l'ail confit, croûtons à l'ail, parmesan, bacon, pomme verte  
– crevettes grillées +6 \$ | canard confit +8 \$ | tempeh +6 \$

## DESSERTS

### Gâteau au fromage

Yuzu, framboises, sésame noir

### Brownies moelleux chocolat noir

glace au pain caramélisé, crumble chocolat et crémeux chocolat praliné

SERVICE EN SUS.

Veillez 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.

# MENU ODYSCÈNE PAR 425°F