

# MIENU

# 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

**Potage du moment**  
garniture selon la cuisine

**Calmars frits en croûte de panko**  
chou rouge, mayo jerk, chutney d'ananas,  
noix de cajou au cari

**Tartare saumon**  
rémoulade de céleri-rave, dijonnaise à la moutarde  
de Meaux, caviar espagnol, pousses de céleri  
+3\$

## — PLATS —

**Raviolis à la ricotta**  
confit de canard effiloché, champignons poêlés,  
fond de veau légèrement crémé, parmesan  
et huile de truffe blanche

**Cheeseburger**  
confit d'oignons au vin rouge, aioli à la moutarde de  
Meaux, fromage Saint-Benoît, roquette

**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 à la courge musquée**  
crème de courge à la sauge, dés de courge, graines de  
citrouille épicées, Grana Padano  
*Extra pétoncle (1) +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.