

MENU ODYSCÈNE

PAR

425°F

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

Arancinis au canard confit

mayonnaise à l'ail noir, pickles de shimeji et parmesan

Calamars frits +2\$

en croûte de panko chou rouge, mayonnaise aux épices jerk, chutney d'ananas, noix de cajou

Tartare saumon +3\$

émulsion au wasabi, tobiko, concombre, wakame, oignon vert

PLATS

Raviolis à la ricotta

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

La macreuse

bifteck d'épaule de bœuf, légumes du moment, jus de viande émulsionné au foie gras et pommes paille aux épices à steak
(frites ou petite verte)

Burger de bœuf bbq

cheddar, marmelade jalapeño bacon, mayo fumée, pickles maison, oignons frits
avec frites ou salade

Fish 'n' chips

morue de pêche responsable, pâte à frire à la bière 425°F, poudre piri piri, salade de chou crémeuse et sauce gribiche

Risotto aux asperges

poireaux fondants, champignons shimeji, pecorino romano, zeste de citron
– Extra pétoncle +8 \$

DESSERTS

Crème brûlée

Au choix de notre pâtissière

Brownies chocolat noir

caramel à la bière et guimauve à la torche

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

425°F