

Menu de Groupe
Le Parisien
Entrée

Napoléon de Betteraves et Fromage de Chèvre

Betteraves en couleurs avec fromage de chèvre, vinaigrette au pesto et huile d'olive
Ou

Homard des Maritimes en Salade

Cuit à La vapeur servi froid avec ketchup maison, style chutney

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Salade César

Préparé à votre table

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Plats

Surlonge au Poivre - Coupe New York (16 oz)

Provenance USDA Prime, vieillis à sec pour 30 jours, nappé d'une sauce au poivre flambée
au Cognac, servi avec Légumes grillés

Ou

La Prise du Jour

Filet de poisson poêlé au beurre blanc, servi avec des légumes grillés

Ou

Le Filet Mignon Forestière (10 oz)

Servi avec sauce aux champignons et légumes grillés

Ou

Le Bœuf Prime Tartare Traditionnel

Coupé à la main, servi avec croutons aux herbes

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Plateau de Fromages

Un assortiment de fromage de Québec, fruits secs, noix de pacanes et sirop d'érable

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Dessert

Crêpes Suzette

Un classique flambé au Grand Marnier

Ou

Mille-Feuille

Fait Maison

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Café, Thé ou Espresso

\$185.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

Menu de Groupe
L’Atlantique

Entrée

Thon Yellowfin Saisi

Catégorie sushi en croûte de wasabi et sauce aux agrumes et soya

Ou

Cocktail de Crevette Géante

Servi avec une sauce cocktail maison Relevée

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Salade du Village Grecque

Tomates savoura, oignons rouges, féta dodoni, olives kalamata et l’huile d’olives

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Plats

Bifteck de Côte -Coupe à P.K (18oz)

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

Côte De Veau Grillé (14 oz)

Veau de lait servi une sauce légèrement à la crème et au porto blanc, servi avec légumes grillés

Ou

Le Filet Mignon Au Poivre (10 oz)

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

Ou

La Prise Du Jour

Assaisonné et grillé, servi avec des légumes grillés

Tous les plats principaux sont servis avec pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Desserts

Crème Brulée

Une costarde élégante, préparée à la minute recouverte d’un caramel de sucre brulé

Ou

Création du Chef

Préparé quotidiennement

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Café, Thé ou Espresso

\$175.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

Menu de Groupe

La Petite Italie

Entrées

Tomate et Fromage Buffalo de Fiorella

Mozzarella fraîche, servi avec des herbes et vinaigre balsamique

Ou

Ravioli Farci Au Veau

Servi avec une sauce rosée

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Plats

Bifteck de Côte -Coupe à P.K (18oz)

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

La Prise Du Jour

Grillée et servie avec câpres non pareilles et un filet de l’huile d’olives

Ou

Le Filet Mignon Au Poivre (10 oz)

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

Ou

Escalope De Veau Parmigiana

Veau de lait, servi avec fettuccini alfredo ou légumes

Tous les plats principaux sont servis avec pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Desserts

Tiramisu

Dessert italien aromatisé à l’espresso

Ou

Création du Chef

Préparé quotidiennement

■ ■ ■ ■ ■ ■ ■

Café, Thé ou espresso

\$160.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

Menu de Groupe

L’Americano

Entrée

Mini Burger De Roti De Bœuf

Cuit sur le grill, servi avec mayonnaise au raifort
Ou

Tartare de Saumon

Fait avec une mayonnaise maison, servi avec croutons frais aux herbes

Ou

Salade Wedge

Servi avec la vinaigrette au bleu



Plats

Bifteck de Côte- Coupe Junior (14oz)

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

Terre & Mer

Filet mignon 6oz avec queue de homard Canadien, servie avec du beurre à l’ail et légumes grillés

Ou

Le Filet Mignon Au Poivre (10 oz)

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

Ou

La Prise Du Jour

Grillée et servie avec câpres non pareilles et un filet de l’huile d’olives

Tous les plats principaux sont servis avec pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.



Desserts

Tarte aux Pommes à la Mode

Servie chaude avec crème glacée à la vanille fraîche
Ou

Création du Chef

Préparé quotidiennement



Café, Thé ou espresso

\$150.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

Menu de Groupe
La Méditerranée

Entrées

Duo de Tartare de Saumon

Saumon Fumé et Saumon Frais Coupé à la Main

Ou

Tartare de Bœuf Prime Méditerranéen

Servi avec oignons, persil et d’huile d’olives

Ou

Crevettes Saganaki

Un classic plat grec flambé à L’ouzo.

Avec du feta dodoni et des tomates cerises.



Plats

Bifteck de Côte- Coupe Junior (14oz)

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

Côtelettes D’Agneau Double Coupe

Marinés avec l’huile d’olive et herbes frais

Ou

Le Filet Mignonnette Au Bleu (6 oz)

Servi avec sauce au Bleu et légumes grillés

Ou

Prise du Jour à la Méditerranéenne

Servi avec tomates en dés, oignons vidalia et olives kalamata et légumes grillés

Tous les plats principaux sont servis avec pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.



Desserts

Baklava

Ou

Création du Chef

Préparé quotidiennement



Café, Thé ou espresso

\$140.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.