

AMUSE-BOUCHES

VELOUTÉ "Espresso"	Caramélisé – beurre noisette – gougère	11
BONBONS DE GRAVLAX	Labneh – bagel	14
CROQUETTES "Luxe"	Terre ou mer	16
HUITRES (6)	Tequila – lime – perles	22
PIQUE-ASSIETTE DU CHEF		29

SALADES / ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	Légumes du marché – pain grillé	19
WALDORF REVISITÉE	Verdure – chou – pomme – raisin – céleri-rave – noix de pin	26
CRÉTOISE	Tomate – prosciutto – chèvre – oignon vert – balsamique – croûtons	35
TARTARE DE THON BLUEFIN	Pico de gallo – épinards	39

PLATS MER

PÉTONCLES "Crème brûlée"	Érable – lime kaffir – tomate – roquette	29
CALMARS FRITS	Mayo à l'argousier – miel – agrumes	33
PIEUVRE FLAMBÉE "La Méditerranéenne"	Fenouil – labneh – sureau – olives – biquinho – chorizo – grelots	44
PÊCHE DU JOUR	Garnitures du moment	*

ALIMENTS DU QUÉBEC AU MENU



PLATS TERRE

BURGER DE BISON ou VÉGÉTARIEN	Pain brioché – fromage – frites – sauce maison	38
DUO DE BOUDIN	Purée de légumes racines – poire – pistache – sauce aux pruneaux	42
ONGLET DE BŒUF 7 oz FILET MIGNON 6 oz	Frites belges – beurre aux herbes – demi-glace – légumes	58
PLAT TERRE DU MOMENT	Selon l'inspiration du chef et les arrivages	*
MIXED GRILL DU CHEF	Idéal à partager Accompagnements (Option escalope de foie gras + 14 \$)	128
PINSA	(Pâte à pizza fermentée pendant 72h)	
MARGHERITA	Tomate – basilic – mozzarella	33
MER	Saumon – câpres – sauce citronnée – aneth	36
FLAMMEKEUCHE	Canard – crème fraîche – pomme – oignon	38

RAVIOLI

COURGE	Citrouille – parmesan	33
NORDIQUE	Homard – saumon – salicorne	36
WAGYU	Truffe noire – demi-glace – biquinho	38

PRÉ-DESSERT

ESCALOPE DE FOIE GRAS	Fruits nordiques – pain d'épices au miel	19
LA PLANCHE	Fromages – charcuteries – fruits (option foie gras + 8 \$)	24

Végétarien Sans gluten
Informez-vous, modifications possibles

Envie de prolonger l'expérience Calibré à la maison ou en événement privé?
Découvrez nos services de traiteur, de chef à domicile, de prêt-à-manger...
et explorez notre boutique de vin d'importation privée

MENU JAN.25

DESSERTS

AFFOGATO Espresso – crème glacée – spéculoos	12
MACARONS (3)	14
CHEESECAKE	15
GÂTEAU Fruits des champs – crème pâtissière	15
CROUSTADE Pommes – crème glacée	16
GELATO Pistache	16
CHOCOLAT FONDANT 	16
CHURROS Caramel salé	17
CRÈME BRÛLÉE 	18
DESSERT PARFAITEMENT SUCRÉ	20

MENU CAFÉ *

CAFÉ FILTRE / THÉ	3
ESPRESSO simple double	4 6
ALLONGÉ AMÉRICANO	4
CAFÉ LATTE	5
CAPPUCCINO	5
MACCHIATO	5
CHOCOLAT CHAUD (Chocolat belge)	6
FLAT WHITE	6
ESPRESSO MARTINI	14
CAFÉ COMIQUE	14

* CAFÉ DÉCAFÉINÉ DISPONIBLE

