

AMUSE-BOUCHES

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

SALADES / ENTRÉES

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

PLATS MER

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

PLATS TERRE

BURGER DE BISON ou VÉGÉTARIEN	38
Pain brioché – fromage – frites – sauce maison	
DUO DE BOUDIN	42
Purée de légumes racines – poire – pistache – sauce aux pruneaux	
ONGLET DE BŒUF 7 oz FILET MIGNON 6 oz	58
Frites belges – beurre aux herbes – demi-glace – légumes	
PLAT TERRE DU MOMENT	*
Selon l'inspiration du chef et les arrivages	
MIXED GRILL DU CHEF Idéal à partager	128
Accompagnements (Option escalope de foie gras + 14 \$)	

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 LATTÉ	5
CAPPUCCINO	5
MACCHIATO	5
CHOCOLAT CHAUD (Chocolat belge)	6
FLAT WHITE	6
ESPRESSO MARTINI	14
CAFÉ COMIQUE	14

* **CAFÉ DÉCAFÉINÉ DISPONIBLE**

