

## AMUSE-BOUCHES

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	
LA CRÉTOISE	35
Tomate – prosciutto – chèvre – oignon vert – balsamique – croûtons	
LE TARTARE DE CANARD	39
Pistache – datte – agrume – ail noir – croûtons	
LA STRACCIATELLA DI BUFFALA	42
Tomate pezzetoni – pain grillé – basilic – huile Ornellaia	

## RAVIOLI

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

## PLATS MER

RISOTTO – PÉTONCLES “Crème brûlée” 🌿	46
Érable – lime kaffir – tomate – roquette	
CREVETTE GÉANTE FLAMBÉE	48
Richard – poireau – poivron – grelot – chorizo	
PÊCHE DU JOUR	*
Garnitures du moment	

## PLATS TERRE

ZELENSKY	22   30
Joue de bœuf – demi-glace au foie gras – halloumi – biquinho	
BURGER DE BISON (option végété disponible)	38
Pain au levain – mozzarella – tomate – frites – sauce maison	
DUO DE BOUDIN	42
Purée de légumes racines – poire – pistache – sauce aux pruneaux	
ONGLET DE BŒUF 7 oz	56
Frites ou purée – demi-glace – légumes	
FILET MIGNON 6 oz	60
Frites ou purée – demi-glace – légumes	
AGNEAU CALIBRÉ	58   65
Selon l’inspiration du chef et les arrivages	
PLAT TERRE DU MOMENT	*
Selon l’inspiration du chef et les arrivages	
MIXED GRILL DU CHEF Idéal à partager	128
Accompagnements	

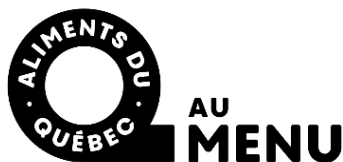
\* Option escalope de foie gras + 14 \$ \*

## 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 MARS.26

## DESSERTS

AFFOGATO Espresso – crème glacée – spéculoos	12
MACARONS (3)	14
CHEESECAKE BASQUE	15
GÂTEAU CAROTTES	16
CROUSTADE Pommes – crème glacée	16
CROQUE EN BOUCHE Caramel érable	17
CHOCOLAT FONDANT FORÊT NOIR 🌿	18
CRÈME BRÛLÉE 🌿	18
TIRAMISU “Espresso Martini”	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

