AMUSE BOUCHES

MOZZARELLA DI BUFALA – PROSCIUTTO – ABRICOT
CARPACCIO DE CREVETTES
JIAOZI AU BŒUF WAGYU - TAPENADE (3)
BONBON DE GRAVLAX & CAVIAR DE FRUIT NORDIQUE (3)
HUÎTRE & CHAMPAGNE ÉPICÉ (6)
PIQUE-ASSIETTE DU CHEF (5)

SALADES

LA CÉSAR
Romaine – chou – dinde confite – Parmesan - croûton

LA RUBIS
Tomate – prosciutto – chèvre – olive – grenade – oignon vert

LA STRACCIATELLA DI BUFALA
Pain au levain – tomate – roquette – confiture de tomate – sel fumé

LE TARTARE DE CANARD
Ail noir – pistache – betterave – agrume – crème fraîche

LA PIEUVRE GRILLÉE
Fenouil – agrume – oignon – basilic – câpres – poivron – amandes

PLATS **PIANO**

POTAGE DU MOMENT
Pain au levain – beurre aux herbes

PETONCLE U10 "*crème brûlée*"
Érable – lime kaffir – tomate confite – roquette

SAUMON MI-CUIT
Pois vert – citron – fumée de pommier – aubergine

BOUDIN EN BRIOCHE
Pomme – poire – érable – pâte feuilleté

CARRÉ D'AGNEAU GRILLÉ (3)
Roquette – olives Kalamata – biquinho – balsamique

PLATS **FORTE**

CASSEROLE "*Zelensky*"
Frites – canard effiloché – fromage québécois – foie gras

FISH & CHIPS BELGE
Pêche du jour – rémoulade – citron – aïoli

MORUE FRAÎCHE
Medley de légumes – beurre – herbes – purée du moment

CÔTE DE BŒUF ou MACREUSE DE BOEUF VIELLI *(7oz)*
Accompagnements (Escalope de foie gras + 14.00$)

MIXED GRILL DU CHEF POUR 2+
Bintje – medley de légumes – demi-glace

PÂTES & PINSA

PINSA AU LEVAIN VÉGÉ, TERRE ou MER
Pâte à pizza fermentée pendant 72h

RAVIOLI VÉGÉ, TERRE ou MER

PÂTES FRAÎCHES

PRÉ-DESSERT

ESCALOPE DE FOIE GRAS
Camerise – sel aromatisé – panettone

LA PLANCHE QUÉBECOISE
Fromages – charcuteries – noix – fruits (Parfait de foie gras + 8.00$)

LA MINI MICHE SURPRISE à partager… ou pas
Fromage québécois – miel – surprise du chef

Envie de prolonger l'expérience Calibré à la maison ou en événement privé?
Découvrez nos services de traiteur, de chef à domicile et de prêt-à-manger!

mai.25

DESSERTS

AFFOGATO Espresso – crème glacée – spéculoos	**12**
MACARONS (3)	**14**
MOCHIS NOIX DE COCO (2) Ananas – safran	**15**
CHEESECAKE	**15**
GÂTEAU Fruits des champs – crème pâtissière	**15**
CROUSTADE Pommes – crème glacée	**16**
GELATO Pistache	**16**
CHOCOLAT FONDANT Sans gluten	**16**
CHURROS Caramel salé	**17**
CRÈME BRÛLÉE Au mélilot	**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 BRÉSILIEN	**14**

mai.25

DESSERTS

AFFOGATO Espresso – crème glacée – spéculoos	**12**
MACARONS (3)	**14**
MOCHIS NOIX DE COCO (2) Ananas – safran	**15**
CHEESECAKE	**15**
GÂTEAU Fruits des champs – crème pâtissière	**15**
CROUSTADE Pommes – crème glacée	**16**
GELATO Pistache	**16**
CHOCOLAT FONDANT Sans gluten	**16**
CHURROS Caramel salé	**17**
CRÈME BRÛLÉE Au mélilot	**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 BRÉSILIEN	**14**

mai.25