

OLD MONTREAL'S

Happening

G O U R M A N D

DU VIEUX-MONTRÉAL

4^e édition

MENU 27\$

Entrées / Starters :

Potage du moment et ses garnitures / *Soup of the Day*

Gnocchi de pommes de terre sautées, effiloché de canard braisé, dés de tomates confites.

*Sauteed Potato Gnocchi, Shredded Duck Confit,
Tomato Confit*

Salade romaine, crevettes de matane, champignons et agrumes

*Romaine Salad, Matane Shrimp,
Mushroom and Citrus*

Plats / Main Courses:

Saumon rôti, aligot au fromage de chèvre, salade de haricots fins, sauce vierge aux betteraves chioga.

*Roasted Salmon, Goat Cheese Aligot, Kenya Bean
Salad, Candy Cane Beet Virgin Sauce.*

Suprême de poulet bio, tombé de bettes à cardes aux oignons cippolinis, patates douces, sauce au paprika fumé.

*Organic Chicken Supreme,
Cascade of Swiss chard and cippolini Onions,
Sweet Potatoes, Smoked Paprika Sauce*

Bavette de bœuf grillée, sauce à l'échalote confites, pommes de terre rattes et fondue au fromage.

*Grilled flank steak, Confit Shallot Sauce,
Fingerling Potatoes and Cheese Fondue*

Desserts :

Soufflé glacé au chocolat et menthe poivrée, sirop au chocolat

*Chocolate and Peppered-Mint glazed Souffle,
Chocolate Syrup*

Canolli à la ricotta, sauce à l'orange

Ricotta Canolli, Orange Sauce

OLD MONTREAL'S

happening

G O U R M A N D

DU VIEUX-MONTRÉAL

4^e édition

MENU 37\$

Entrées / Starters :

Pannequet de crabe au saumon fumé, espuma de poivrons et asperges en salade.

*Crab and Smoked Salmon Pannequet,
Red Pepper Foam and Asparagus Salad*

Cromesquis de porc braisé, purée de haricot coco, chutney de tomates.

*Braised Pork Cromesquis, Coco Bean Puree,
Tomato Chutney*

Tartare de bison fumé, fruit rouge et chips de légumes racines

*Smoked Bison Tartar, Red Berries and
Root Vegetable Chips*

Plats/ Main Courses :

Carré de porc Nagano en croûte de porcini, lentilles du puy braisé au jus

*Porcini Crusted Nagano Pork Chop,
Pork Jus Braised Lentils*

Filet de vivaneau, choucroute aux algues marinées, fumet de crustacés émulsionné.

*Red Snapper Filet, Marinated Seaweed Coleslaw,
Smoked Shellfish Emulsion*

Gigot d'agneau braisé 7 heures, petits légumes confit, gratin dauphinois aux poires, sauce moutarde de Meaux.

*7-Hour-Braised Leg of Lamb,
Confit of Small Vegetables,
Gratin of Pear Dauphinois, Grainy Mustard Sauce*

Desserts :

Tarte chocolat et pacanes, sauce au bourbon

Pecan Chocolate Tart, Bourbon Sauce

Panna cotta caramel et café, crumble noisette

Coffee and Caramel Panna Cotta, Hazelnut Crumble