



**COCKTAIL DINATOIRE**

**\$3.00 chaque | each**

**CHAUD | HOT**

Arancini aux champignons  
*Mushroom arancini*

Arancini aux truffes  
*Truffle arancini*

Fromage Saganaki  
*Saganaki cheese*

Mini burger, cheddar vieilli, mayo **+\$1**  
*Mini burger, aged cheddar, mayo*

Grilled cheese, prosciutto \*option veg.  
*Grilled cheese with prosciutto*

Brochette de poulet noirci  
*Blackened chicken skewer*

Crevette grillée 16/20  
*Grilled shrimp 16/20*

Croquette de morue  
*Cod fritter*

**(préavis de 2 jours minimum/2 days notice minimum)**

Chorizo hongrois grillé  
*Grilled Hungarian chorizo*

Gyoza au porc du Québec  
*Quebec porc gyoza*

Tartine de rillettes de saumon  
*Salmon rillettes spread*

Bouchées de mac'n cheese épicé  
*Spicy mac'n cheese bites*

**FROID | COLD**

Tartare de bœuf classique  
*Classic beef tartare*



Tartare de saumon sur croûton  
*Salmon tartare on croûton*

Tartare de thon qualité sushi sur chip de riz **+\$1.50**  
*Sushi quality tuna tartare on rice cracker*

Foie gras au torchon **+\$2**

Huîtres **+1\$**  
*Oysters*

Roulé de bœuf tataki  
*Beef tataki roll*

Brochette de tomate cerise et feta  
*Cherry tomato and feta skewer*

Kopanisti sur pain grillé  
*Kopanisti on grilled bread*

**SUCRÉ | SWEET**  
Carré au brownie  
*Brownie square*

Mini gâteau aux carottes **+\$2**  
*Mini carrot cake*

Panna cotta à la vanille  
*Vanilla panna cotta*

**AUTRES | OTHER**  
Bol de noix caramélisées 500g | **\$15**  
*Bowl of caramelized nuts*

Grissinis salés servi en pot masson | **\$6**  
*Salty breadsticks in masson jar*

Plateau de charcuterie et fromages (2) servi avec pain | **\$18 pp**  
*Charcuterie & cheese (2) platter served with bread*

Bar à huîtres | **\$250** (*inclus écailleur + 80 huîtres*)  
Oyster bar | **\$250** (*includes oyster shucker + 80 oysters*)