



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

Focaccia | **\$60** (30pers)

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)