

• TABLE & VIN •

la RÉSERVE



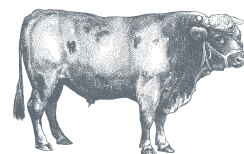
• ENTRÉES •

HUÎTRES 1 À 3 VARIÉTÉS	PM
HUÎTRES ROCKFELLER	PM
TARTARE DE THON Avocat, échalotes grises, coriandre, câpres frites, oignons verts, émulsion de sésame	17
TARTARE DE BOEUF Olives farcies aux amandes, parmigiano Reggiano, persil, émulsion dijon	16
TARTARE DE SAUMON Concombres, oignons verts, échalotes françaises, tempura, zeste de lime, émulsion de sambal oelek, gingembre et lime	16
TATAKI DE BOEUF Croquette de risotto aux champignons sauvages, mayo aux champignons et à l'huile de truffe, parmesan	16
DUMPLINGS PORC ET CREVETTES Sauce aux arachides, amandes rôties, arachides caramélisées, épinards frits, écume de lait de coco	14
FOIE GRAS POÊLÉ, BOUDIN NOIR ET PANCAKE Pacanes caramélisées, cubes de gelée de pommes, compote de pommes, sirop d'érable	21
SALADE DE CREVETTES STYLE TARTARE Oignons au vin blanc, crème à la sauge, céleri et mousse de raifort	16
TORTELLINI MAISON AU HOMARD Sauce au beurre blanc, ciboulette, chorizo et copeaux de parmesan	18
SALADE LA RÉSERVE Roquette, amandes rôties, pacanes caramélisées, concombres, papaye marinée, vinaigrette au sésame	13
SALADE VERTE Roquette, oignons rouges marinés, tomates confites	6

• VIANDES •

DÉCOUVREZ NOS VIANDES VIEILLIES À LA PERFECTION

Pour vous offrir les meilleures viandes, nous avons fait l'acquisition d'un réfrigérateur conçu pour créer les conditions idéales de vieillissement. Demandez à votre serveur de vous présenter nos diverses qualités de viandes et temps de vieillissement.



Pour accompagner votre pièce de viande, faites un choix parmi nos accompagnements.

NY STEAK	PM	POMME DE TERRE AU FOUR LA RÉSERVE
RIB EYE	PM	FRITES MAISON
BAVETTE	27	PURÉE DE MAÏS
FILET DE BŒUF MARINÉ ET CHEDDAR FUMÉ	42	PURÉE DE POMMES DE TERRE AU CHEDDAR FUMÉ
CÔTE DE VEAU	44	½ RISOTTO LARDONS, PARMESAN, OIGNONS
CÔTE DE PORC NAGANO	28	POLENTA FRITE
TOMAHAWK	PM	SPÄTZLES

Transformez votre plat en terre et mer en ajoutant un popcorn de crevettes pour seulement 6 \$.

• PLATS PRINCIPAUX •

RISOTTO CHEESE BURGER Boulette de veau gratinée au cheddar fumé, lardons, parmesan, croûtons au beurre, sauce demi-glace	28
PÉTONCLES POÊLÉS ET COUSCOUS ISRAËLIEN Couscous au paprika fumé, asperges, oignons, tomates confites, parmesan, tapenade gingembre, lardons et pommes	38
PANACHÉ DE CREVETTES ET DE CRABE Purée de maïs, polenta aux herbes frites, légumes	32
MORUE D'ISLANDE POÊLÉE Duo de spätzles au persil et poivron rouge, champignons sauvages, sauce américaine	29
SAUMON POÊLÉ À L'ASIATIQUE Purée de chou-fleur au miso, pois sucrés, chou-fleur frit, épinards, vinaigrette wasabi	26
TARTARE DE BOEUF ET FRITES MAISON Olives farcies aux amandes, parmigiano Reggiano, persil, émulsion dijon	29
TARTARE DE SAUMON ET FRITES MAISON Concombres, oignons verts, échalotes françaises, tempura, zeste de lime, émulsion de sambal oelek, gingembre et lime	28
TARTARE DE THON ET FRITES MAISON Avocat, échalotes grises, coriandre, câpres frites, oignons verts, émulsion de sésame	31

• CONSULTEZ L'ARDOISE POUR DÉCOUVRIR NOS PLATS DU JOUR •

• TABLE & VIN •

la RĒSERVE

