

• TABLE & VIN •

la RÉSERVE



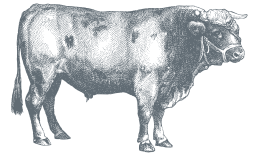
• ENTRÉES •

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 ET QUEUE DE CASTOR Compote de poires, purée de pistaches, caramel de Guinness et noix rôties	19
TACOS AU FLANC DE PORC BRAISÉ Sauce teriyaki maison, julienne de papayes et carottes marinées, cornichons, radis, crème lime et coriandre	16
TORTELLINI MAISON AU HOMARD Sauce au beurre blanc, ciboulette, chorizo, copeaux de parmesan et huile de paprika	18
SALADE CÉSAR LA RÉSERVE Endives rouges, romaine, parmigiano Reggiano et chips de peau de poulet	13
SALADE VERTE  Roquette, oignons rouges marinés, tomates confites	6
CAKE DE SAUMON Salsa de concombres et purée de mangue à la coriandre	15

• 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 POMMES DE TERRE AU CHEDDAR FUMÉ
FILET DE BŒUF MARINÉ ET CHEDDAR FUMÉ	42	½ RISOTTO LARDONS, PARMESAN, OIGNONS
1/2 CARRÉ D'AGNEAU OU CARRÉ COMPLET EN CROÛTE D'ÉPICES MAISON ET PARMESAN	36/ 48	FRITES TRUFFE ET PARMESAN
CÔTE DE PORC NAGANO	28	
TOMAHAWK	PM	

Encore plus de plaisir! 1 crevette géante grosseur 6-8 | 6
1 foie gras poêlé | 10

• PLATS PRINCIPAUX •

RISOTTO CHEESE BURGER Boulette de veau gratinée au cheddar fumé, lardons, parmesan, croûtons au beurre, sauce demi-glace	26
RISOTTO VÉGÉ DU MOMENT 	22
PÉTONCLES POÊLÉS ET COUSCOUS ISRAËLIEN Couscous au paprika fumé, asperges, oignons, tomates confites, flanc de porc rôti, parmesan, tapenade d'artichauts citronnés	38
FISH & CHIPS Panure à la bière maison, salade croquante chou-fleur et kale, frites, sauce tartare maison	25
MORUE D'ISLANDE POÊLÉE Fricassée de pommes de terre aux épices, tomates confites, lardons, oignons rouges, asperges et salsa de concombres	29
BURGER LA RÉSERVE Cheddar, mayonnaise à l'oignon doux, salade de chou, smoked meat, roquette et frites	19
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
LINGUINI AU PESTO DE TRUFFE Parmigiano Reggiano, tomates confites, roquette et oeuf mollet	24

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

• TABLE & VIN •

la RĒSERVE

