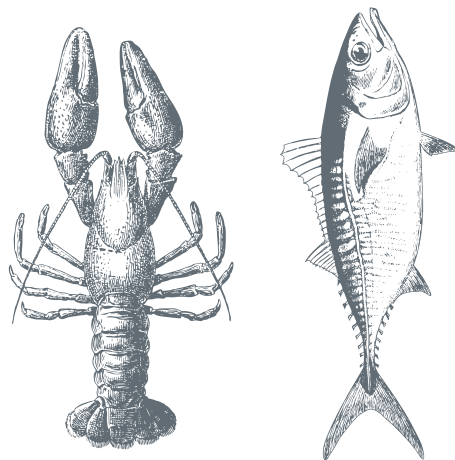


• TABLE & VIN •

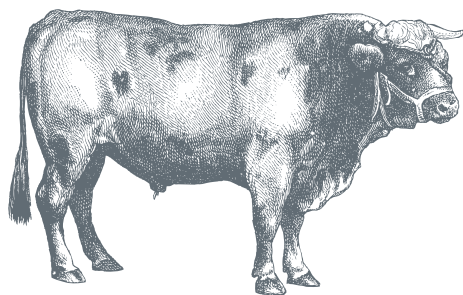
la RÉSERVE



• ENTRÉES •

HUÎTRES FRAÎCHES	PM
HUÎTRES ROCKEFELLER	PM
TARTARE DE THON Avocat, échalote grise, coriandre, câpres frites, oignon vert, émulsion de sésame	17
TARTARE DE SAUMON Concombre, oignon vert, échalote française, tempura, zeste de lime, émulsion de sambal oelek, gingembre et lime	16
TARTARE DE BOEUF Olives farcies aux amandes, parmigiano Reggiano, persil, émulsion dijon	16
TATAKI DE BOEUF Croquette de risotto aux champignons sauvages, mayo aux champignons et à l'huile de truffe, parmesan	16
BLT AU HOMARD LA RÉSERVE Tomate croustillante, prosciutto frit, homard, sauce tartare, laitue iceberg, bacon émietté, mayo raifort	19
CALMARS FARCIS À LA VOLAILLE Calmars braisés. salade tiède au chorizo et poivron rouge, julienne de calmars frits	14
DUMPLINGS PORC ET CREVETTES Sauce aux arachides, amandes rôties, arachides caramélisées, épinards frits, écume de lait de coco	13
DÉCLINAISON DE FOIE GRAS Poêlé et opéra, servis avec boudin noir, pain brioché, purée de pommes caramélisées, chutney aux pommes, chips de topinambour	22
SAUCISSE ARTISANALE Salade de chou et moutarde artisanale maison	13
SALADE LA RÉSERVE Roquette, fromage Comté, amandes rôties, pommes, oignons marinés et vinaigrette à l'érable	13
RISOTTO À LA COURGE ET OEUF MOLLET Cubes de courge rôtie, courge marinée, espuma de parmesan et oeuf mollet à 63°C	14
TORTELLINI MAISON AU HOMARD Sauce au beurre blanc, ciboulette, chorizo et copeaux de parmesan	18

la RÉSERVE



• ACCOMPAGNEMENTS •

FRITES DE POMMES DE TERRE	5
FRITES DE POMMES DE TERRE PARMESAN ET HUILE DE TRUFFE	7
FRITES DE POMMES DE TERRE STYLE « CATCH »	7
POÊLÉE DE LÉGUMES	8
CHAMPIGNONS SAUVAGES SAUTÉS	10
FOIE GRAS POÊLÉ	12
POPCORN DE CREVETTES	12

• REPAS •

TARTARE DE SAUMON ET FRITES MAISON Concombre, oignon vert, échalote française, tempura, zeste de lime, émulsion de sambal oelek, gingembre et lime	28
TARTARE DE THON ET FRITES MAISON Avocat, échalote grise, coriandre, câpres frites, oignon vert, émulsion de sésame	31
MORUE D'ISLANDE POÊLÉE Duo de spätzles au persil et poivron rouge, champignons sauvages, sauce américaine	29
OMBLE CHEVALIER Orge façon risotto, sauce crémeuse artichaut et truffe, quartiers d'artichauts et oignons cipollini	31
PÉTONCLES POÊLÉS SUR RAVIOLIS AU CHORIZO MAISON Mousseline de céleri-rave, écume aux tomates rôties et chorizo	38
TARTARE DE BOEUF ET FRITES MAISON Olives farcies aux amandes, parmigiano Reggiano, persil, émulsion dijon	29
FILET DE BOEUF AU CHEDDAR FUMÉ Chou braisé aux lardons et champignons, poêlée de légumes, sauce demi-glace du moment	47
BAVETTE DE BOEUF ET POPCORN DE CREVETTES Aligot de pommes de terre à l'ail noir, poêlée de légumes et popcorn de crevettes d'Argentine au caramel de raifort	35
CONTREFILET DE VEAU Topinambours, asperges blanches et vertes, sauce hollandaise truffe et parmesan	43
JARRET D'AGNEAU DU QUÉBEC Rondelle d'oignon, pommes de terre grelots, chou-fleur et pois verts, sauce coco-curry	38
RISOTTO À LA COURGE ET OEUF MOLLET Cubes de courge rôtie, courge marinée, espuma de parmesan et oeuf mollet à 63°C	28
GNOCCCHIS MAISON Sauce crémeuse à la sauge, champignons sauvages et tomates confites aux herbes	26

DÉCOUVREZ LES PIÈCES DU CHEF SUR L'ARDOISE