

la RÉSERVE



MENU DU 3 AU 5 DÉCEMBRE

FAITES-NOUS PARVENIR VOTRE COMMANDE AU :
COMMANDELARESERVE@GMAIL.COM
450-659-3781



LIVRAISON MAINTENANT
DISPONIBLE

115\$

MENU POUR 2
4 SERVICES



LE CANARD 3 FAÇONS
Cru, gésier confit et magret séché, servi sur portobello, roquette, croûtons de pain brioché et vinaigrette à la truffe

TATAKI DE SAUMON
Crème de fenouil, tombée de poireaux et caviar de Mujol

OSSO BUCCO DE VEAU ET CROMESQUIS DE CREVETTES
Polenta crémeuse au ricotta, poivrons rôtis, sauce demi glace de veau, tomates, gremolata et légumes rôtis

FONDANT AU CHOCOLAT ET CAMEL MAISON
(POUR 2)

1 BOUTEILLE DE VIN ROUGE OU BLANC OU PROSECCO



ENTRÉES

CRÈME DE CHOUX-FLEURS ET CHEDDAR (1L) 10\$

SALADE D'ÉPINARDS ET FENOUIL 11\$
Mozarella di Buffalo, suprêmes d'oranges et vinaigrette aux agrumes

LE CANARD 3 FAÇONS 18\$
Cru, gésier confit et magret séché, servi sur portobello, roquette, croûtons de pain brioché et vinaigrette à la truffe

ACCRAIS DE MORUE 16\$
Salade de cresson, mayonnaise citron et herbes et gremolata

TATAKI DE SAUMON 17\$
Crème de fenouil, tombée de poireaux et caviar de Mujol

LES HÛÎTRES
12 huîtres natures (ouvertes) et mignonette 15\$
12 huîtres Rockerfeller 21\$

BOÎTE POUR ENFANT 16\$

Quesadillas au poulet
Crème sûre, laitue et fromage
Quartiers de pomme de terre frites
1 sac de pop corn
Rice Krispies chocolat et beurre d'arachides

PLATS PRINCIPAUX

OSSO BUCCO DE VEAU 26\$
Polenta crémeuse au ricotta et poivrons rôtis, sauce demi glace de veau, tomates, gremolata et légumes rôtis

BAR RAYÉ 24\$
Carottes multicolores, choux de Bruxelles rôtis au miel et Dijon, taboulé, échalotes braisés au vin rouge

TARTARE DE THON MEXICAIN 22\$
Tomatillo, poivrons rôtis, maïs, chorizo, oignons rouges chips de tortillas et vinaigrette mexicaine

TARTARE DE BOEUF 22\$
Émulsion Dijon, Parmigiano Reggiano, olives farcies aux amandes et persil

RISOTTO À LA JOUE D'AGNEAU 25\$
Fromage Haloumi, compote de tomates, aubergines et poudre de pistaches

PRÊTS-À-CUIRE

Bavette de boeuf marinée 7oz 10\$
Filet mignon mariné au Porto 7oz 15\$
Contrefilet New York 12oz 25\$
Rib eye 14 oz 35\$
Tomahawk 45oz 55\$
Pomme de terre Monte Carlo 9\$
Choux-fleurs rôtis au parmesan (pour 2) 9\$

LA BOÎTE DU BOUCHER PRÊT-À-CUIRE

80\$
1 Rib eye 14oz vieilli 30 jours
1 New York 12oz vieilli 45 jours
Pomme de terre Monte Carlo (2)
Choux-fleurs rôtis au parmesan
Sauce demi-glace et poivre

3\$

ESSAYEZ NOTRE
SAC DE POP CORN
MAISON
À SAVEUR DE KETCHUP

DESSERTS

Brownie La Réserve 6\$
Dôme au fromage, griottes et amandes 6\$
Verrine de crémeux au chocolat et mousse au Baileys 6\$
Verrine au citron 6\$
Fondant au chocolat et caramel maison (pour 2) 12\$



LA CUISINE
PAR MARIE-ÈVE LANGLOIS