

la RÉSERVE



N'OUBLIEZ PAS DE VOUS INFORMER
AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE POUR
NOTRE SÉLECTION DE VIANDES
VIEILLIES



ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON 20\$

Guacamole, coriandre, edamame, concombres, ciboulette, sauce wafu, tobiko, émulsion soya/sambal. glaze à léralbe, servi sur un rice cake

TARTARE DE BOEUF 19\$

Émulsion Dijon et échalotes, Parmigiano Reggiano et olives farcies aux amandes

TATAKI DE BOEUF 18\$

Croquette de risotto aux champignons sauvages, mayonnaise à la truffe et parmesan

CALMARS FRITS 18\$

Mayonnaise au Mirin, érable et sésame, coriandre, chili, oignons verts, graines de sésame et zestes de lime

TACOS AUX CREVETTES (2) 17\$

Crevettes tempura à la bière, pico de gallo, feta et mayonnaise épicée

BURRATA 26\$

Pain campagnard grillé, salade de tomates 2 façons, pêches, ketchup maison, réduction de balsamique et basilic frais

DUMPLING DE PORC GÉNÉRAL TAO 19\$

Nouilles Chow Mein frites, salade de cresson, noix de pin et maïs

PIEUVRE 26\$

Couscous Israélien et fregola sarda au pesto de tomates, mayonnaise aux herbes, salsa verte à l'os à moelle

LES EXTRAS

FRITE MAISON 7\$

FRITE TRUFFE ET PARMESAN 10\$

POP CORN DE CREVETTES GÉNÉRAL TAO (6) 18\$

CHOUX DE BRUXELLES FRITS 11\$

Oignons verts, ciboulette, coriandre, parmesan et sauce Général tao

FRITE LA RÉSERVE 11\$

Chorizo frits, oignons verts, julienne de piments chili, mayonnaise aux herbes et graines de sésame

LES HÛÎTRES



HUÎTRE NATURE ET MIGNONETTE

6 / 18\$

12 / 32\$

HUÎTRE ROCKEFELLER

6 / 24\$

12 / 45\$

PLATS

GNOCCHI AU BEURRE À LA TRUFFE 28\$

Gnocchi de ricotta, sauce au beurre à la truffe, kale frit et champignons armillaires de miel

TARTARE DE SAUMON 32\$

SERVI AVEC FRITE MAISON OU SALADE VERTE

Guacamole, coriandre, edamame, concombres, ciboulette, tobiko, émulsion soya/sambal. glaze à léralbe, servi sur un rice cake

MORUE D'ISLANDE 36\$

Chaudrée de moules, bacon, poireaux et maïs, galette de pomme de terre, pesto de tomates séchées et brocolinis

RISOTTO AUX CREVETTES ET PÉTONCLES 37\$

Risotto au citron, salade de maïs, lime, coriandre, chipotle, oignons rouges et feta, julienne de tortillas aux épices Cajun

BURGER DE CRABE À CARAPACE MOLLE 28\$

Chutney d'ananas au bacon, laitue Boston, tranche d'avocat et mayonnaise chipotle et lime, servi avec frite La Réserve (Chorizo grillé, oignons verts, julienne de piments chili, mayonnaise aux herbes et graines de sésame)

BAVETTE DE BOEUF ET FRITE MAISON 34\$

Salsa verte et légumes du moment

FILET MIGNON MARINÉ 7OZ 49\$ FAÇON WELLINGTON DÉCONSTRUIT

Gratiné au fromage Guinness, pâte feuilleté, duxelles de champignons, sauce réduite de soupe à l'oignon, pomme de terre et légumes

1/2 POULET DE CORNAILLE PIRI-PIRI 28\$

Crème sûre au citron et aux herbes, citron grillé, pomme de terre déconstruites rôties toute garnies (bacon et herbes fraîches) et légumes du moment

TARTARE DE BOEUF 32\$

SERVI AVEC FRITE MAISON OU SALADE VERTE

Émulsion Dijon et échalotes, Parmigiano Reggiano et olives farcies aux amandes

NEW YORK 10OZ CUIT SOUS-VIDE 58\$

Beurre maître d'hôtel à l'ail noire et noix de pin, légumes et pomme de terre sud-ouest au paprika et aux herbes