

## **Menu de Groupe** **Le Parisien**

### **Entrée**

#### **Napoléon de Betteraves et Fromage de Chèvre**

Betteraves en couleurs avec fromage de chèvre, vinaigrette au pesto et huile d'olive  
Ou

#### **Homard des Maritimes en Salade**

Cuit à La vapeur servi froid avec ketchup maison, style chutney



#### **Salade César**

Préparé à votre table



### **Plats**

#### **Surlonge Coupe NY au Poivre**

Provenance USDA Prime, vieillis à sec pour 30 jours, nappé d'une sauce au poivre flambée  
au Cognac, servi avec Légumes grillés

Ou

#### **La Prise du Jour**

Filet de poisson poêlé au beurre blanc, servi avec des légumes grillés

Ou

#### **Le Filet Mignon Forestière**

Servi avec sauce aux champignons et légumes grillés

Ou

#### **Le Bœuf Tartare Traditionnel**

Coupé à la main, servi avec croutons aux herbes



#### **Plateau de Fromages**

Un assortiment de fromage de Québec, fruits secs, noix de pacanes et sirop d'érable



### **Dessert**

#### **Crêpes Suzette**

Un classique flambé au Grand Marnier

Ou

#### **Mille-Feuille**

Fait Maison



### **Café, Thé ou Espresso**

\$175.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

## **Menu de Groupe** **L'Atlantique**

### **Entrée**

#### **Thon Yellowfin Saisi**

Catégorie sushi en croûte de wasabi et sauce aux agrumes et soya

Ou

#### **Cocktail de Crevette Géante**

Servi avec une sauce cocktail maison Relevée



#### **Salade du Village Grecque**

Tomates savoura, oignons rouges, féta dodoni, olives kalamata et l'huile d'olives



### **Plats**

#### **Bifteck de Côte Coupe PK (18oz)**

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

#### **Côte De Veau Grillé**

Veau de lait servi une sauce légèrement à la crème et au porto blanc, servi avec légumes grillés

Ou

#### **Le Filet Mignon Au Poivre**

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

Ou

#### **La Prise Du Jour**

Assaisonné et grillé, servi avec des légumes grillés

Tous les plats principaux sont servis avec pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.



### **Desserts**

#### **Crème Brulée**

Une costarde élégante, préparée à la minute recouverte d'un caramel de sucre brulé

Ou

#### **Création du Chef**

Préparé quotidiennement



### **Café, Thé ou Espresso**

\$160.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

## **Menu de Groupe**

### **La Petite Italie**

#### **Entrées**

##### **Tomate et Fromage Buffalo de Fiorella**

Mozzarella fraîche, servi avec des herbes et vinaigre balsamique

Ou

##### **Ravioli Farci Au Veau**

Servi avec une sauce rosée



#### **Plats**

##### **Bifteck de Côte Coupe PK (18oz)**

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

##### **La Prise Du Jour**

Grillée et servie avec câpres non pareilles et un filet de l'huile d'olives

Ou

##### **Le Filet Mignon Au Poivre**

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

Ou

##### **Escalope De Veau Parmigiana**

Veau de lait, servi avec fettuccini alfredo

Tous les plats principaux sont servis avec pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.



#### **Desserts**

##### **Tiramisu**

Dessert italien aromatisé à l'espresso

Ou

##### **Création du Chef**

Préparé quotidiennement



#### **Café, Thé ou espresso**

\$145.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

## **Menu de Groupe**

### **L'Americano**

#### **Entrée**

##### **Mini Burger De Roti De Bœuf**

Cuit sur le grill, servi avec mayonnaise au raifort  
Ou

##### **Tartare de Saumon**

Fait avec une mayonnaise maison, servi avec croutons frais aux herbes  
Ou

##### **Salade Wedge**

Servi avec la vinaigrette au bleu



#### **Plats**

##### **Bifteck de Côte (14oz)**

Provenance USDA prime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

##### **Terre & Mer**

Filet mignon 6oz avec queue de homard Canadien, servie avec du beurre à l'ail et légumes grillés

Ou

##### **Le Filet Mignon Au Poivre**

Servi avec sauce au poivre et légumes grillés

Ou

##### **La Prise Du Jour**

Grillée et servie avec câpres non pareilles et un filet de l'huile d'olives

Tous les plats principaux sont servis avec pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.



#### **Desserts**

##### **Tarte aux Pommes à la Mode**

Servie chaude avec crème glacée à la vanille fraîche  
Ou

##### **Création du Chef**

Préparé quotidiennement



#### **Café, Thé ou espresso**

\$150.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.

## **Menu de Groupe** **La Méditerranée**

### **Entrées**

#### **Duo de Tartare de Saumon**

Saumon Fumé et Saumon Frais Coupé à la Main

Ou

#### **Tartare de Bœuf Méditerranéen**

Servi avec oignons, persil et d'huile d'olives

Ou

#### **Crevettes Saganaki**

Un classic plat grec flambé à L'ouzo.  
Avec du feta dodoni et des tomates cerises.



### **Plats**

#### **Bifteck de Côte (14oz)**

Provenance USDA rime, vieillis à sec pour 30 jours, juteux et cuit à la perfection, servi avec légumes grillés

Ou

#### **Côtelettes D'Agneau Double Coupe**

Marinés avec l'huile d'olive et herbes frais

Ou

#### **Le Filet Mignonnette Au Bleu**

Servi avec sauce au Bleu et légumes grillés

Ou

#### **Prise du Jour à la Méditerranéenne**

Servi avec tomates en dés, oignons vidalia et olives kalamata et légumes grillés

Tous les plats principaux sont servis avec pomme de terre au four, pillé, frites ou riz.



### **Desserts**

#### **Baklava**

Ou

#### **Création du Chef**

Préparé quotidiennement



#### **Café, Thé ou espresso**

\$145.00

Les prix ci-haut mentionnés sont soumis aux taxes applicables, plus 20% de service.