

# À manger

TO EAT

## À PARTAGER | TO SHARE

### ASSIETTE DE CHARCUTERIES 32

Avec charcuteries locales du Québec, crostinis, cornichons et conserves maison  
Charcuterie Platter | Local Quebec charcuteries, crostinis, pickles and homemade preserves

### ① PLATEAU DE FROMAGES 32

Avec sélection quotidienne de quatre fromages, crostinis et conserves maison  
Cheese Platter | Daily selection of four cheeses, crostinis and homemade preserves

### TACOS (3) DE CREVETTES TEMPURA 23

Salade de chou, citron grillé, salsa tomatillo  
Tempura shrimps tacos (3) | Coleslaw, grilled lemon, tomatillo salsa

### ① CROQUETTES (3) DE COURGETTE 15

Servi avec yogourt aux herbes fraîches  
Zucchini croquettes (3) | Served with a Fresh-Herb Yogurt Sauce

## ENTRÉES | STARTERS

### ① SALADE DE TOMATE ET BURRATA 25

Tomates ancestrales, burrata fraîche, huile de persil, vinaigrette balsamique, échalotes croustillantes  
Tomato and Burrata salad | Heirloom Tomato, fresh burrata, parsley oil, balsamic dressing, crispy shallots

### SALADE CESAR GRILLÉE 15

Romaine grillée, vinaigrette césar maison, anchois, parmesan, croûtons, glace de balsamique  
Grilled Caesar salad | Grilled romaine, house cesar dressing, anchovies, parmesan, croutons, balsamic glaze

Extra poulet | Extra chicken 12

Extra crevettes | Extra shrimps 12

### TARTARE DE THON SAKU 28

Avocat, concombre, sureau, citron, huile d'olive et de persil, chips de tostada  
Saku tuna tartare | Avocado, cucumber, elderberry, lemon, olive and parsley oil, tostada chips

### CEVICHE DE VIVANEAU 22

Pamplemousse, piment d'Espelette, oignons frits, coriandre, yuzu, chips de tortilla  
Red snapper ceviche | Grapefruit, Espelette peppers, fried onions, cilantro, yuzu, tortilla chips

## PLATS | MAINS

### CONTREFILET NY DE BOEUF 45

Pomme de terre rôties, oignons caramélisés, confit d'ail, parmesan, jus de boeuf à la truffe  
Beef New York Strip | Roasted fingerling potatoes, caramelized onions, garlic confit, parmesan, truffle beef jus

### SUPRÊME DE POULET RÔTI 38

Spaetzle frit, hummus, légumes de saison  
Roasted Chicken Supreme | Fried Spaetzle, hummus, seasonal vegetables

### SMASHBURGER DE BOEUF 30

Bun, cheddar vieilli à la Guinness, rondelles d'oignon, laitue, cornichon, tomate, sauce fumée chipotle BBQ, servi avec frites à l'ail et à la graisse de canard  
Beef Smashburger | Bun, Guinness Porter age cheddar, onion rings, lettuce, pickle, tomato, smoky chipotle BBQ sauce, served with garlic duck fat fries

### BAR RAYÉ GRILLÉ AUX HERBES FRAÎCHES 35

Légumes de saison, gremolata, sauce Tonnato et citron grillé  
Grilled sea bass with fresh herbs | Seasonal vegetables, gremolata, Tonnato sauce et grilled lemon

## DESSERTS

### TIRAMISU 12

Mascarpone, café  
Mascarpone, coffee

### GÂTEAU AU FROMAGE BASQUE 12

Zeste d'orange, yuzu, compote de fruits des champs  
Basque cheesecake | Orange zest, yuzu, berries compote

① Végétarien | Vegetarian

CHEF DE CUISINE - DOMINIQUE BLAKE

PARTAGEZ | SHARE @TERRASSEPLACEDARMES

Où l'horizon rencontre l'heure dorée  
Where the horizon meets the golden hour