

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, échalottes 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 et jus de boeuf à la truffe
Beef New York Strip | Roasted fingerling potatoes, caramelized onions, garlic confit, parmesan and 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, sauce fumé chipotle BBQ, servi avec frites à l'ail et à la graisse de canard
Beef Smashburger | Bun, Guinness Porter age cheddar, onion rings, 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