



LES YEUX BLEUS

TAPAS

'SMASHED POTATOES'

\$ 14.00

Pommes de terre rattes & trempette d'oignon caramélisés
Fingerling potatoes & caramelized onion dip

SALADE CHÈVRE & BETTERAVE

\$ 16.00

Mesclun, dés de betterave, croquant de radis melon & fromage de chèvre
Salad, diced beets, pickled watermelon radish & goat cheese

BURRATA AU SÉSAME GRILLÉ

\$ 16.00

Accompagnée d'un sauté de légumes
Served with sautéed vegetables

DÉLICE DE FOIE GRAS

\$ 17.00

Mousse de foie gras de canard maison & crostini
Duck foie gras mousse & crostini

OEUF PARFAIT

\$ 16.00

Oeuf cuit à 63° sur son velouté de champignon & truffe fraîche
Sous vide egg served with mushroom soup & fresh truffle

CREVETTES PERSILLADE

\$ 16.00

Crevettes snackées, beurre persillade, paprika
Sautéed shrimps with herbs butter & paprika

POLPETTE COQ AU VIN

\$ 17.00

Boulettes de poulet style coq au vin, mousseline de pomme de terre
Chicken meatballs coq au vin style served on a potatoe puree

CÔTES LEVÉES & PATATES DOUCES

\$ 21.00

Côtes levées de porc servies sur purée de patate douce caramélisée
Pork back ribs served on caramelized sweet potatoe puree

TOURTE DE FRUITS DE MER

\$ 21.00

Pétoncles, crevettes & poisson. Sauce béchamel onctueuse sous pâte feuilletée
Scallops, shrimps & fish in a creamy béchamel sauce under a puff pastry shell

RISOTTO DE CHAMPIGNON

\$ 17.00

Risotto de champignon truffé, mesclun sur portobello
Mushroom risotto, truffle oil, portobello & salad