

# V E R S E S

## HAPPENING GOURMAND

VIEUX-MONTRÉAL

TABLE D'HÔTE À 31\$

### ENTRÉES - APPETIZERS

#### Velouté de volaille

Pain brioché, canard fumé, truffes

Chicken velouté, brioche, smoked duck, truffles

#### L'escabèche

Maquereau, salade de fenouil, coulis de pois et menthe

Mackerel, fennel salad, mint and peas coulis

#### Salade de quinoa

Vinaigrette de carottes à l'orange, raisins de Corinthe au

pinot de Charentes, graines de citrouille et mimolette

Quinoa salad, orange and carrot vinaigrette, Pinot de Charentes

infused currants, pumpkin seeds and mimolette

#### Tartare de pétoncles

+9

Avocats, tobiko rouge, mangues

Scallop tartare, Avocados, red tobiko, mangos

#### Parfait de foie gras

+8

Foie gras, crumble, pain d'épices, kumquats, cannelé

Foie gras parfait, crumble, gingerbread, kumquats, cannelé

#### Vitello Tonato

+7

Veau de Charlevoix, asperges, citron confit, câprons

Veal of Charlevoix, asparagus, lemon confit, caper

### PLATS PRINCIPAUX - MAINS

#### Faisan au vin rouge

Champignons, oignons cipollini, carottes nantaises,

pommes de terre rattes et purée de panais

Pheasant with red wine, king mushrooms, cipollini onions,

carrots, potatoes and parsnip purée

#### Veau braisé

Vin blanc, crème, champignons, lardons, riz sauvage

Braised veal, white wine, cream, mushrooms, bacon, wild rice

#### Cavatelli

Moules, chorizo, poivrons grillés, rapinis, espelette

Cavatelli, mussels, chorizo, grilled peppers, rapini and espelette

#### Risotto

+4

Pois verts, fenouil, pickels, pecorino

Green peas, fennel, pickels, pecorino

#### Macreuse

+5

Purée de pommes de terre à la moelle, pois sucrés, truffe

Mashed potatoes with marrow, sweet peas, truffle

#### Vivaneau

+9

Quinoa rouge, edamame, poivrons, huile vierge à

l'estragon

Snapper, red quinoa, edamame, peppers, tarragon virgin oil

### DESSERTS

#### Beignet aux pommes

Glace vanillée, sirop caramel

Apple fritter, applesauce, vanilla ice cream, caramel syrup

#### Pudding

Gâteau farci au fromage, sirop café, bananes, chantilly

Vanilla cake stuffed with cheese, coffee syrup, bananas, whipped

cream

#### Chocolat

+4

Croquant pralin, crémeux chocolat, mousse

citron-menthe

Chocolate cake, praline, creamy chocolate, lemon-mint mousse

### EN VEDETTE

#### Cîroco

10

Vodka Cîroc, jus de lime frais, sirop simple, jus de

canneberge et menthe

Cîroc vodka, fresh lime juice, simple syrup, cranberry juice and

mint

California, Chardonnay 2016, Sterling Vintner's Collection

California, Cabernet sauvignon 2015, Sterling Vintner's

Collection

5oz 9 / 8oz 14 / Btl 40

STERLING®  
VINEYARDS

CÎROC  
ULTRA PREMIUM

CHEF DE CUISINE : YANEK HOULE W. | SOUS-CHEF EXÉCUTIF : HUGO BÉLANGER