


SOIR

VERS
ES RE
STA U
RANT

ENTRÉES

SOUPE INSTANTANÉE AU HOMARD, BOUILLON DE POULET MAISON, LÉGUMES DE SAISON – 11

Lobster instant soup, homemade chicken broth, seasonal vegetables
Vin: Pouilly Fuissé - Domaine Boisset (verre: 13)

 DÉCLINAISON DE FOIE GRAS - CONSOMMÉ, CRÉMEUX AU ROMARIN, PARFAIT DE FOIE GRAS, WAKAME, TUBE DE YOGOURT AU FOIE GRAS, ROSE, MERINGUE – 16

Foie gras three ways - consommé, rosemary quenel, parfait, wakame, yogourt cylinder, rose, meringue
Vin: Cidre de glace - Neige (verre: 16)

TARTARE DE THON JAUNE, CÂPRES, CORNICHONS, POMMES, SUPRÊMES DE CITRON ET D'ORANGE, POUDRE D'AGRUMES, PAIN BRIOCHÉ – 12

Yellowfin tuna tartare, capers, cornichons, apples, lemon and orange supremes, citrus powder, brioche bread
Vin: Riesling - McWilliam's Hanwood Estate (verre:10)

SALADE CÉSAR FAÇON VERSES, LAITUE ROMAINE FUMÉE, PURÉE DE ROMAINE AU PARMESAN, VINAIGRETTE CÉSAR MAISON, BACON, CROÛTONS – 9

Verses style Cesar salad, smoked romaine lettuce, puréed romaine with parmesan, homemade Cesar dressing, bacon, croutons
Vin: Chardonnay, Sauvignon «Fumaio» - Banfi (verre: 10)

 GRAVLAX DE TRUITE, BETTERAVES MARINÉES, CRÈME FRAÎCHE À L'ANETH ET AU CITRON – 12

Trout gravlax, marinated beets, dill and lemon crème fraîche
Vin: Pinot blanc - Mission Hill (verre:9)

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS, BEURRE À LA SAUGE, HERBES, NOIX DE GRENOBLE – 9

Mushroom raviolis, sage butter, herbs, walnuts
Vin: Chardonnay - Saint Jean (verre: 11)

Sous-Chef Exécutif : Anthony Joyce | Chef de Cuisine : Younes Kerkour

RÉSERVEZ / BOOK ONLINE

SOIR

V E R S
E S R E
S T A U
R A N T

PLATS PRINCIPAUX



CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'OLIVES KALAMATA ET ENCRE DE SEICHE, CAVIAR D'AUBERGINES, LÉGUMES DE SAISON – 34

Rack of lamb with kalamata olives and squid ink crust, eggplant caviar, seasonal vegetables

Vin: Cabernet Sauvignon - Saint Jean (verre: 13)

CONTREFILET DE VEAU - CIPOLLINI, FRUIT DE LA PASSION, POMMES CARAMÉLISÉES, POMMES GRELOTS, JUS DE VEAU AU XÉRÈS – 36

Veal loin - cipollini, passion fruit, caramelized apples, baby potatoes, Sherry veal jus

Vin: Rioja Reserva - Ijalba (verre: 12)

DORADE POÊLÉE ET LÉGUMES FAÇON BARIGOULE, HUILE À L'ESTRAGON – 32

Pan seared seabream, barigoule style vegetables, tarragon oil

Vin: Pouilly Fuissé - Domaine Boisset (verre: 13)



MORUE D'ISLANDE - PURÉE DE CAROTTES À L'ORANGE, CUIR DE CASSIS – 29

Icelandic cod - orange carrot purée, "cuir de cassis"

Vin: Riesling - Léon Beyer (verre: 11)

GNOCCHIS AUX CHAMPIGNONS, BASILIC ET PARMESAN, JUS DE VEAU – 24

Mushroom gnocchis, basil and parmesan, veal jus

Vin: Bourgogne Gamay - Louis Latour (verre: 11)

CAILLE FARCIE AUX CHAMPIGNONS ET TRUFFES - MIEL, FLANC DE CHOIX-FLEUR, OIGNONS VERTS, POIREAUX CENDRÉS, JUS DE VEAU AU ROMARIN – 30

Truffle and mushroom stuffed quail - honey, cauliflower flan, green onions, torched leeks, rosemary veal jus

Vin: Saint-Émilion - Réserve de Mouton Cadet (verre: 11)

- EXTRAS -

Foie gras poêlé / Pan seared foie gras + 16\$

Poêlée de gnocchis au jus de veau / Veal jus gnocchis + 8\$

À PARTAGER

CÔTE DE BOEUF POUR 2 PERSONNES – PRIX DU MARCHÉ

Rib steak for 2

PLATEAU DE FRUITS DE MER - CREVETTES, CALAMARS, HUÎTRES, HOMARD – 80

Seafood platter - shrimps, calamari, oysters, lobster

Sous-Chef Exécutif : Anthony Joyce | Chef de Cuisine : Younes Kerkour

RÉSERVEZ / BOOK ONLINE