

# 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

Avocats, tobiko rouge, mangues  
Scallop tartare, Avocados, red tobiko, mangos

+9

#### Parfait de foie gras

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

+8

#### Vitello Tonato

Veau de Charlevoix, asperges, citron confit, câprons  
Veal of Charlevoix, asparagus, lemon confit, caper

+7

### 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

Pois verts, fenouil, pickels, pecorino  
Green peas, fennel, pickels, pecorino

+4

#### Macreuse

Purée de pommes de terre à la moelle, pois sucrés, truffe  
Mashed potatoes with marrow, sweet peas, truffle

+5

#### Vivaneau

Quinoa rouge, edamame, poivrons, huile vierge à l'estragon  
Snapper, red quinoa, edamame, peppers, tarragon virgin oil

+9

### 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

Croquant pralin, crémeux chocolat, mousse citron-menthe  
Chocolate cake, praline, creamy chocolate, lemon-mint mousse

+4

### EN VEDETTE

#### Cîroco

Vodka Cîroc, jus de lime frais, sirop simple, jus de canneberge et menthe  
Cîroc vodka, fresh lime juice, simple syrup, cranberry juice and mint

10

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