

LES CAVISTES

MENU DU MIDI POUR 20,50 \$

Trois choix de plats principaux à l'ardoise dont :

LUNDI	x	MARDI	x	MERCREDI	x	JEUDI	x	VENDREDI
RISOTTO	x	SALADE NICOISE	x	MOULES	x	FOIE	x	FISH
DE LA MER	x	AU THON	x	& FRITES	x	DE VEAU	x	& FRITES
crabe, crevettes	x	albacore, anchois,	x	bouillon	x	cipollini braisés,	x	morue panée
nordiques et moules,	x	oeuf, pommes de	x	du moment	x	bette à carde sur	x	et sauce tartare
champignons,	x	terres, haricots	x		x	soubise, orge	x	
parmesan	x		x		x		x	



ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	7,5
SALADE DE TOMATES	12,5
tartare de tomates jaunes et mousse de Buffalo, huile de menthe et citronnelle, poireaux carbonisés, basilic frit, consommé et chutney de tomates	
MESCLUN AU CHÈVRE	8,5
tomates cerises déshydratées et noisettes grillées	
TARTARE DE BOEUF	11,5
moutarde de Dijon, câpres, cornichons, échalote croustillante	
TARTARE DE SAUMON	12,5
vinaigrette au gingembre, huile d'oignon vert, sésame	

PLATS PRINCIPAUX

Transformez votre classique en table d'hôte en ajoutant soupe ou salade du moment pour 4\$.

STEAK FRITES	23,5
onglet grillé de boeuf Angus 1855, sauce au vin rouge, frites maison et petite verte	
Ajoutez une poêlée de pleurotes et de King Oyster	+ 5
LE FAMEUX BOUDIN CAVISTES	21,5
purée céleri-rave et topinambour, flocons de Bruxelles	
PÂTES AU LAPIN CONFIT	24,5
SAUCE CRÈME MOUTARDE	
filei calabresi, champignons pleurotes et King Oyster, moutarde de Meaux, estragon	
TARTARE DE BOEUF	23,5
moutarde de Dijon, câpres, cornichon, échalote croustillante, servi avec frites et petite verte	
TARTARE DE SAUMON	24,5
vinaigrette au gingembre, huile d'oignon vert, sésame, servi avec frites et petite verte	



DESSERTS

BEIGNETS DE RICOTTA	9,5	GÂTEAU AU FROMAGE	9,5
caramel de bière rousse		base de gâteau carottes, caramel de carottes	
CRÈME BRÛLÉE AU CHOCOLAT	8,5	CANNOLI AUX NOISETTES GRILLÉES	8,5
chocolat noir et myrique baumier		trois fois ce classique italien aux noisettes	

ORGANISEZ
VOTRE ÉVÉNEMENT
CHEZ LES CAVISTES

LES CAVISTES VOUS PROPOSENT EN TOUT TEMPS :

- Un espace cocktail pouvant accommoder jusqu'à 60 personnes en mode dînatoire.
- Une salle privée adjacente qui peut recevoir jusqu'à 24 personne en repas.
- Une salle à manger de 50 personnes et un bar de 25 personnes.