

LES CAVISTES

MENU DU MIDI POUR 20,50 \$

Trois choix de plats principaux à l'ardoise dont :

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



ENTRÉES

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

PLATS PRINCIPAUX

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

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



DESSERTS

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

**ORGANISEZ
VOTRE ÉVÉNEMENT
CHEZ LES CAVISTES**

LES CAVISTES VOUS PROPOSENT EN TOUT TEMPS :

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