

# LES CAVISTES

## SUR L'ARDOISE POUR 23,50 \$

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



### 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
PIEUVRE AU TORCHON GRILLÉE PdT confites, émincé de pois mange-tout au chimichurri, chorizo maison grillé, mayonnaise au piment d'Espelette	14,5
DUO DE PÉTONCLE ET FLANC D'AGNEAU pétoncle poêlé et poitrine d'agneau braisée au shoyu, salade de fèves et céleri, velouté de maïs	14,5
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

### À PARTAGER

ASSIETTE D'HUÎTRES mignonette au jalapeno et au vinaigre de riz, citrons	3/9,5	6/18,5	12/34,5
PLATEAU APÉRO ailes de poulet, calmars frits, accras de poisson, arancini de champignons servis avec mayo épicée et trempette marinara			24,50
PLANCHE DE CHARCUTERIES ET DE FROMAGES sélection de trois charcuteries maison et de deux fromages québécois			24,50

### PLATS PRINCIPAUX

PRISE DU JOUR votre caviste vous informera de la prise du jour, en respect avec les principes de pêche durable	PM
STEAK FRITES onglet grillé de boeuf Angus 1855, sauce au vin rouge, frites maison et petite verte <i>Ajoutez une poêlée de pleurotes, King Oyster et champignons de Paris</i>	23,5 +5
LE FAMEUX BOUDIN CAVISTES purée céleri-rave et topinambour, flocons de Bruxelles	21,5
PÂTES AU LAPIN CONFIT SAUCE CRÈME MOUTARDE fileti calabresi, champignons pleurotes et King Oyster, moutarde de Meaux, estragon	24,5
MAGRET DE CANARD purée de chou-fleur rôti, purée d'ail noir, haricots verts et jus de baies d'argousier	26,5
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
BURGER DU MOMENT d'inspiration hebdomadaire, servi avec frite et petite verte	22,5



### DESSERTS

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