

*Une adorable façon d'amorcer la journée!*

### Petit-déjeuner sur le pouce

11,50 \$

Burrito matinal

(sandwich roulé avec cheddar, œufs, saucisse italienne, poivrons sautés)

Muffin

Salade de fruits

Jus d'orange

### Petit-déjeuner continental

13 \$

Assortiment de viennoiseries fraîches et de bagels de Montréal, avec parfait de yogourt et granola, accompagnés de jus d'orange, beurre, confiture et fromage à la crème

Café et thé inclus

### Petit-déjeuner continental complet

17 \$

Assortiment de viennoiseries fraîches et de bagels de Montréal, burritos matinaux, parfait de yogourt et granola, saumon fumé, jus d'orange, yogourt, fruits frais, beurre, confiture et fromage à la crème

Café et thé inclus

*Nous offrons un vaste choix d'omelettes et de frittatas, et préparons le pain doré aux raisins secs ou au panettone, les crêpes américaines (pancakes) farcies aux fruits. Précisez-nous ce que vous désirez au moment de passer la commande ou demandez-nous de vous créer quelque chose de spécial pour l'occasion.*

*Et au déjeuner?*

## Choix de salades

Salade verte servie sous vinaigrette balsamique à l'ail grillé

Fenouil, épinards, fraises sous vinaigrette au vin rouge

Salade de couscous et de bruschetta à la tomate

Salade de pâtes tricolores au parmesan

Salade de couscous israélien

Roquette, fraises et oignons rouges sous vinaigrette à la vanille

Salade César

Salade de quinoa, noix de Grenoble, cerises séchées et échalotes vertes

Choux, canneberges, brocoli, avec sauce aux graines de citrouille et de pavot bleu

Assortiment de petites laitues romaines et vinaigrette au yuzu

Salade de Capri (caprese) \*

Salade grecque \*

# Choix de sandwichs

Jambon fumé, bocconcini et moutarde de Dijon sur baguette croustillante

Dinde rôtie, fromage de chèvre aux fines herbes sur pain aux canneberges

Prosciutto, aubergines marinées et fromage provolone fort

Sandwich roulé de dinde avec mayonnaise à la limette et aux poivrons grillés

Légumes grillés et double brie sur pain ciabatta

Sandwich roulé au poulet épicé thaïlandais

Thon et concombre sur ciabatta aux olives

Panini de sopresatta (salami sec) fort, capicollo et artichaut

Tomate, avocat et mozzarella de bufflonne sur baguette

Rosbif, gruyère et moutarde de Dijon sur pain de pumpernickel

Salade de crabe épicée sur pain focaccia \*

Viande fumée, salade de choux maison, marinades moutardées et vieux cheddar sur petit pain empereur (kaiser roll)

Rôti de porc, camembert et oignons doux sur un pain au maïs

Bresaola, artichaut et fromage asiago sur un pain italien croustillant

Filet mignon sauté assorti d'oignons caramélisés, de poivrons et de vieux provolone \*

Banh mi (rôti de poitrine de porc, foie de canard et légumes marinés \*)

Sandwich roulé aux falafels, hoummos parfumé au sriracha et chiffonnade de laitue iceberg fraîche

Salade de poulet rôti, concombre en fines tranches dans un pain aux noix de Grenoble \*

(\*) un supplément est demandé

*Nous sommes plus que fiers de la qualité de nos créations. C'est pourquoi nous nous plaisons à imaginer de nouvelles façons de réaliser un sandwich qui soit bien plus qu'un simple sandwich!*

## Boîte repas (16\$ à 24\$)

Choix d'un sandwich  
Une salade (choix du chef)  
Raisins, craquelins et fromage  
Dessert (choix du chef)

## Buffet (18\$ à 34\$)

Choisir trois sandwiches  
Deux salades (choix du chef)  
Dessert (choix du chef)

## Salades repas (18\$ à 26\$)

Salade de poulet grillé, suprême de mandarine, amandes tranchées et épinard avec vinaigrette thaïlandaise au sésame

Salade de poivron rouge rôti et de tranches de bœuf, avec avocat, tomates cerises et olives noires

Salade de saumon grillé au chutney de mangue sur fond de couscous israélien

## **Pour transformer une salade repas en boîte repas (20\$ à 30\$)**

**Inclus** : Fromage, raisins et craquelins  
Dessert (choix du chef)

# Plateaux des entrées, canapés et antipasto

## Plateau de crudités

Légumes frais de saison, agrémentés de notre sauce maison

## Plateau de charcuterie du gourmet

Vaste sélection de charcuterie tranchée main, servie avec des olives et des légumes marinés ainsi qu'une sélection de pains fraîchement cuits

## Plateau d'antipasto

Charcuterie importée d'Italie servie avec salade de tomate et de bocconcini, artichauts marinés, poivrons grillés et champignons marinés. Assortiment de tranches de fromage. Le tout servi avec du pain

## Plateau de fruits de mer

Arrangement de saison

Une large gamme de fruits de mer frais, apprêtés et cuisinés à la perfection. Queues de homard du Maine, saumon fumé de l'Atlantique, pétoncles marinés saisis et crevettes géantes agrémentés de notre propre sauce cocktail et ornés de tranches de citron

## Plateau de crevettes géantes

Cinq crevettes géantes U/10 agrémentées de notre sauce cocktail et ornées de citron

## Plateau de saumon fumé de l'Atlantique

Superbe plateau de saumon fumé de l'Atlantique, câpres, oignons rouges, tranches de tomate fraîche du jardin, fromage à la crème et tranches de citron. Le tout accompagné d'un panier de bagels de Montréal

## Plateau de canapés

Élégant assortiment des plus délicieuses créations de nos chefs, qui viendront à bout des palais les plus exigeants (8 par personne)

## Plateau de fromages pour gourmet

Sélection de fromages fins importés ou locaux servis avec des craquelins, du pain et des fruits secs

## Plateau de douceurs

Sélection de mini-pâtisseries, biscuits et biscotti

## Plateau de fruits frais

Sélection des meilleurs fruits de saison

# Plats principaux

## Grillade de poitrine de poulet

Poitrine de poulet dans une marinade maison, grillée à la perfection et garnie de tranches de pommes de terre au citron grillées, de carottes et de légumes verts de saison sautés

## Bœuf braisé

Dans une réduction de sauce au vin rouge

Bœuf braisé cuit 4 heures à petit feu dans une sauce de vin rouge et de demi-glace  
Servi avec purée de pommes de terre à l'ail, légumes verts de saison et carottes glacées

## Filet mignon

Portion généreuse de 8 onces de notre filet mignon vieilli dans nos locaux et cuit à point dans une sauce au poivre de Madagascar, assortie d'une grillade de légumes marinés et de pommes de terre grelots

## Saumon grillé

Infusion d'huile à l'origan

Filet de saumon de l'Atlantique grillé et servi sur un lit de riz espagnol, garni d'asperges, et assorti de poivrons sautés

## Morue au miel et au soya

Filet de morue de l'Atlantique mariné dans du miel et du soya, poêlé puis fini au four, servi avec couscous et légumes verts de saison sautés

## Filet de porc croûté aux fines herbes

Filet de porc avec croûte aux herbes de Provence, poêlé puis fini au four dans une réduction de vin rouge et estragon, servi avec ratatouille et pommes de terre à l'oignon frites à la poêle

## Terre et mer

Superbe grillade de filet mignon accompagné d'une queue de homard du Maine et servi avec votre choix de purée de pommes de terre à l'ail ou de légumes verts de saison grillés

*Avez-vous des demandes spéciales?*