

# Grenadine

## Table d'hôte

Potage du jour ou salade verte

---

Crème brûlée au foie gras, confiture de fruits et pain brioche (supplément 5\$)

Crevettes sautées au curry, yogourt et pommes crues

Escargots, croûtons au beurre, romaine et copeaux de parmesan

Croustillant de chèvre, betteraves, réduction de pomme grenade et crostini

Boudin au four, salade de pomme de terre et trilogie de pomme

---

Pavé de truite arc-en-ciel, orge rôti et vinaigrette aux noisettes torréfiées 33

Jarret d'agneau du Québec laqué au soya, lentilles et oignons rouges marinés 40

Cuisse de lapin confite, purée de carotte au beurre et petits pois à la moutarde 38

Poêlée de crevettes et pétoncles, riz safran et crème au piment d'Espelette 36

Magret de canard, haricots blancs à l'huile d'olive, sauce au moût de raisin 37

Côtes levées de bison, sauce BBQ asiatique, chou nappa au mirin 35

Cailles au pimenton, polenta crémeuse, gastrique aux raisins jaunes 34

Pâte du jour 27

Menu Dégustation 5 services (menu surprise) 50

---

Assiette de fromages québécois (supplément 10\$)

Les desserts du Grenadine (supplément de 7\$ à 8\$)

---

Café, thé ou infusion

## Breuvages

Eaux québécoises 0.75L 5

San Pellegrino 0.75L 7

Coccinelle cidre non-alcoolisé 5

Espresso et déca 3

Latte et cappuccino 4