

# MENU PLAISIR

**150\$**

**Pour 2 personnes**  
*For 2 people*

**Taxes et service en sus**  
*Taxes and gratuities not included*

**Disponible du dimanche au mardi**  
*Available Sunday to Tuesday*

**ENTRÉE + PLAT PRINCIPAL + DESSERT + BOUTEILLE DE VIN + CAFÉ/THÉ**  
*STARTER + MAIN COURSE + DESSERT + BOTTLE OF WINE + COFFEE/TEA*

## ENTRÉES STARTERS

La Planche | Fromages, charcuteries, condiments, compotée de fruits, noix et croûtons

*The Board | Cheese, charcuterie, condiment, fruit compote, walnuts and croutons*

Mini ratatouille, croustille de pita et houmous maison

*Mini ratatouille, pita chips and homemade hummus*

Carpaccio de bœuf, roquette, parmesan, huile de truffe aux herbes

*Beef carpaccio, arugula, parmesan, truffle and herbs oil*

Tataki de thon, caramel de soya et érable, algues wakamé, coulis de mangue épicé

*Tuna Tataki, soy and maple caramel, wakame seaweed, spicy mango coulis*

## PRINCIPAUX MAIN COURSES

Gnocchi sans gluten, sauce arrabbiata, poivrons, épinards, zucchini, rapini

*Gluten-free gnocchi, arrabbiata sauce, peppers, spinach, zucchini, rapini*

Pavé de saumon, sauce vierge

*Salmon steak, sauce vierge*

Magret de canard, sauce au porto et fruits des champs

*Duck breast, port sauce and wild berries*

Inspiration du Chef

*Chef's inspiration*

## DESSERTS

Dessert du jour

*Dessert of the day*

Surprise chocolatée

*Chocolate surprise*

Sorbets maison (2 saveurs)

*Homemade sorbets (2 flavors)*