

Jérôme Ferrer
GRAND CHEF



JF
JEROME FERRER
EUROPEA

LES
GRANDES
TABLES
DU
MONDE



COMPTOIR CUISINE
ESPACE GOURMET À EMPORTER

CIABATTA*

COUREUR DES BOIS **\$11.50**
Fondue and raclette cheese, sautéed mushrooms, caramelized shallots, crispy bacon, olive oil and thyme infused sundried tomatoes, fresh mustard greens, juicy pear strips, Medjool dates, drizzled with blueberry-linen seed vinaigrette.

A STREETCAR NAMED DESIRE **\$13.50**
Smoked salmon, herb-seasoned churned cream cheese spread, fine strips of crispy cucumber, avocado strips fresh Granny Smith apple slices, chopped radish, sunflower seeds, caramelized pecans, beet chutney, tangy pomegranate, honey and candied lemon vinaigrette.

A WALK IN THE MEADOWS AND GRASSLANDS: **\$12.50**
Grilled citrus-rubbed chicken, oven-baked sage leaves and savoury pancetta, fresh goat cheese, grilled zucchini, braised sweet peppers, roasted slivered almonds, asparagus shavings and raw velvety enoki mushrooms, peppery arugula, candied cherry tomatoes, two-sesame vinaigrette.

* Included with these culinary creations: sweet treat of the day handmade by our pastry chefs.

SALAD*

IN A JAPANESE GARDEN **\$14.50**
Two-sesame tuna tataki, miso rice salad, edamame, hoisin sauce, beetroot spaghetti, crispy taro chips, wakame salad, puffed rice, fresh soybeans, pumpkin seeds and peanuts, pineapple mirepoix, pickled turnip chutney. Tangy yuzu vinaigrette.

IN THE ALHAMBRA GARDEN **\$13.50**
Caesar with crisp kale leaves and candied lemon peel marinated chicken. Small grilled and pickled vegetables, quinoa croquettes, lentils and edamames, green apple matchsticks, aged cheddar croutons and shavings. Tangy pomegranate and Medjool dates. Juicy orange slices and fresh coriander. Cashew cream and macadamia vinaigrette.

IN A BOTANICAL GARDEN **\$12.50**
Heirloom tomatoes, home-style curd cheese, fresh mint and sumac, crispy pita bites, pomegranate, red and green peppers, parsley, lettuce, cucumber, radish, grenadine, pistachio crisps, roasted pine nuts, white truffle popcorn. Seasonal flower petals. Sliced mango and white balsamic vinaigrette.

* Included in our three culinary creations, the special bread of the day, a complimentary delicious bread basket.

OFFENDERS

POT ROAST POUTINE **\$15.50**
Braised beef, Béarnaise, Porto gravy, caramelized mushrooms, grated foie gras, fresh redvein dock leaves.

LOBSTER MAC' AND CHEESE **\$16.50**
Braised porcini mushrooms, lobster bisque, grilled and molten cheddar.

BRAISED PORK BURGER **\$14.50**
Smokey BBQ sauce, melted cheddar, red cabbage crisps.

WELLINGTON BURGER **\$19.50**
Thin slices of AAA Angus beef filet mignon, caramelized mushrooms and shallots, pan-seared foie gras, grated truffles.

SIDE OF FRENCH FRIED POTATOES **\$4.50**

SWEETS

Don't hesitate to visit our sweet kitchen to meet our brigade of talented pastry cooks anytime, and grab a bite or take away one of our delectable artisanal creations. We offer a full line of varied fine desserts based on the seasons including: petits fours, candies, chocolate and one thousand and one other exquisite sweet treats just waiting to be discovered.

DAILY MENU

OUR READY-TO-SAVOUR 3-SERVICE BUNDLE **\$19.50**
 Included: appetizer of the day, daily special, pastry chef's surprise, special baker's fresh bread roll.

CIABATTA*	LE COUREUR DES BOIS	11,50 \$
	<i>Fromage à fondue et raclette, poêlée de champignons, échalotes caramélisées, bacon croquant, tomates confites à l'huile d'olive et fleur de thym, quelques feuilles de moutarde fraîche, lamelles de poire, dattes variété Medjool, vinaigrette aux bleuets et graines de lin</i>	
	UN TRAMWAY NOMMÉ DÉSIR	13,50 \$
	<i>Saumon fumé, crème aux fines herbes et fromage tartiné baratté, fines lamelles de concombre croquantes, lanières d'avocat, lamelles de pomme Granny Smith, radis ciselé, graines de tournesol, noix pacanes caramélisées, condiment de betterave, éclats de grenade, vinaigrette miel et citron confit</i>	
	BALADE DANS LES PRÉS ET PÂTURAGES	12,50 \$
	<i>Poulet grillé et frotté aux agrumes, feuilles de sauge et pancetta cuite au four, fromage de chèvre frais, courgettes grillées, poivrons braisés, bâtonnets d'amandes torréfiées, copeaux d'asperges et collybie à pied velouté crue, quelques feuilles de roquette, tomates cerises confites, vinaigrette aux deux sésames</i>	
	* Est incluse, dans nos trois créations culinaires, la gourmandise du jour de nos pâtisseries	
SALADE*	DANS UN JARDIN NIPPON	14,50 \$
	<i>Tataki de thon aux deux sésames, salade de riz au miso, edamames, sauce hoisin, spaghettis de betterave, croustilles de taro, salade de wakamé, riz soufflé, fèves de soya fraîches, graines de citrouille et cacahouètes, mirepoix d'ananas, condiment de navet mariné. Vinaigrette au yuzu</i>	
	DANS UN JARDIN DE L'ALHAMBRA	13,50 \$
	<i>César de feuilles de Kale et poulet mariné aux écorces de citron confit. Petits légumes grillés et marinés, croquettes de quinoa, lentilles et edamames, pomme verte en allumettes, croûtons et copeaux de vieux cheddar. Éclats de grenade et dattes variété Medjool. Segments d'orange et coriandre fraîche. Vinaigrette à la crème de cajou et noix de macadamia</i>	
	DANS UN JARDIN BOTANIQUE	12,50 \$
	<i>Salade composée de tomates ancestrales, fromage caillé fait maison, menthe fraîche et sumac, pain pita croustillant, grenade, poivrons rouges et poivrons verts, persil, laitue, concombre, radis, sirop de grenadine, éclats de pistaches, noix de pin rôties, pop-corn à la truffe blanche. Pétales de fleurs de saison. Vinaigrette aux lamelles de mangues et vinaigre balsamique blanc</i>	
	* Est inclus, dans nos trois créations culinaires, le petit pain spécial du jour de notre boulanger à savourer bien chaud	
DÉLINQUANTS	LA POUTINE AU BŒUF BRAISÉ	15,50 \$
	<i>Bœuf braisé, sauce béarnaise, jus de viande au porto, champignon caramélisé, foie gras râpé, feuilles fraîches d'oseille sanguine</i>	
	MAC N'CHEESE DE HOMARD	16,50 \$
	<i>champignons porcini braisés, crème de bisque de homard, cheddar fondant et coulant</i>	
	BURGER DE PORC BRAISÉ	14,50 \$
	<i>sauce bbq, cheddar fondu, salade croquante de chou rouge</i>	
	BURGER WELLINGTON	19,50 \$
	<i>fines tranches de filet mignon de bœuf Angus AAA, champignons et échalotes caramélisés, foie gras poêlé, truffes rôties</i>	
	ACCOMPAGNEMENT DE POMMES FRITES	4,50 \$
FRIANDISES	N'hésitez pas à entrer dans notre cuisine sucrée afin de rencontrer notre brigade de pâtisseries à toute heure de la journée, pour savourer leurs délicieuses créations à consommer sur le pouce ou à emporter. Découvrez toute une gamme de fins desserts au rythme des saisons	
MENU DU JOUR	NOTRE ÉCRIN PRÊT À SAVOURER EN 3 SERVICES	19,50 \$
	est inclus : l'entrée du jour, le plat du jour, le choix du pâtissier, le petit pain spécial du boulanger	