



JF
JEROME FERRER
EUROPEA



MENU BAR & BRASSERIE

BREWERY & BAR MENU

HEURES D'OUVERTURE OPENING HOURS

LUNCH BRASSERIE
BREWERY LUNCH

Du lundi au vendredi de 12 h à 22 h
Monday to Friday 12:00 p.m. to 10 p.m.

SOUPE BRASSERIE
BREWERY DINNER

Du lundi au dimanche de 17 h 30 à 22 h
Monday to Sunday 5:30 p.m. to 10 p.m.

AFTERNOON TEA

Du lundi au dimanche de 14 h à 16 h 30
Monday to Sunday 2 p.m. to 4:30 p.m.

BAR

Du lundi au dimanche de 11 h à 22 h
Monday to Sunday 11a.m. to 10 p.m.

MENU BRASSERIE 35 \$
DU LUNDI 11 AU VENDREDI 15 FÉVRIER 2019

Chaque semaine nous vous présentons une table d'hôte du midi entièrement renouvelée par notre brigade qui inclura deux plats vegan, sans gluten et sans lactose

Notre beurre baratté maison et petits pains spéciaux

Potage de carottes cuites au jus d'orange et racines de gingembre
(Vegan – Sans Gluten – Sans Lactose)

Orange juice cooked carrots potage and ginger roots
(Vegan – Without Gluten - Lactose free)

Ou / Or

Moussaka d'aubergine Thaï, coco passion et tempura, crème de tomates

Thaï eggplant and coconut moussaka with tempura, tomato cream

Ou / Or

Civet de pieuvre grillée, salade de lentilles corail, pickles de légume

Grilled octopus civet, coral lentils salad, pickled vegetables

Ou / Or

Tartare de saumon au parfum de truffe, miel et limette

Salade de mâche aux noisettes, croustilles de crevettes

Salmon tartar with truffle parfum, honey and lime. Mache salad with hazelnut, shrimp chips

Agneau braisé dans son jus, gnocchis caramélisés et champignons, petite salade frisée au xérès

Lamb braised in its juice, caramelized gnocchis and mushrooms, small curly salad with Xérès vinegar

Ou / Or

Bœuf Angus prime d'Alberta en contre filet posé sur notre grill, sauce béarnaise,
gratin dauphinois en soufflé fromager. Champignon portobella et asperges

Alberta prime striploin Angus beef on the grill, béarnaise sauce,
cheese puffed gratin dauphinois. Portobella mushroom and asparagus

(Supp. 8,50\$)

Ou / Or

Curry de pois chiches végétalien au riz jasmin, parfum d'épices aux dattes Medjool
(Vegan - Sans Gluten – Sans Lactose)

Vegan chickpea curry and jasmine rice, spices parfum with Medjool date
(Vegan – Gluten Free – Lactose Free)

Gourmandises et friandises de Sainte Culpabilité
Dessert signature avec un assortiment de douceurs
(Supp. 5,50\$)

- ENTRÉES APPETIZERS* -

Salade de feuilles de mâche et saumon fumé de Fumoir Monsieur Émile en Gaspésie
Noix de pin torrifiées et œufs mimosa aux pétales de fleurs
Mache lettuce and smoked salmon from Gaspésie's Fumoir Monsieur Émile. Roasted pine nuts and
flower petal devilled eggs
16,30 \$

Huîtres creuses de la baie du Mont-Saint-Michel (France), Cancale calibre 4. 6 huîtres
servies fraîchement sur glace avec condiments
Fresh Mont-Saint-Michel Bay (France) oysters , class 4. 6 over ice with condiments
18,50 \$

Vitello tonnato au veau de lait du Québec et crèmeuse de thon. Quelques feuilles de
micropousse de salade
Québec milk-fed veal Vitello Tonnato and creamy tuna. Sprinkled with microgreens
17,50 \$

Tartare de bœuf au couteau, race charolaise (France). Pommes allumettes croustillantes et
pousses de salade
Hand-cut Charolais beef tartar. Crispy shoestring potatoes and lettuce sprouts
18,50 \$

Notre médaillon de foie gras au torchon fait à l'ancienne, chutney et petits pains à tartiner
Our old-fashioned cloth-wrapped foie gras medallion, chutney and fresh bread rolls
19,50 \$

Planche à partager salée Sainte culpabilité apéritif. Une sélection de plusieurs petites
bouchées, petits plats, charcuterie et fromage affiné de notre Brigade de cuisine
Savory sharing platter of small bites and dishes, charcuterie and perfectly aged cheese, all prepared
with care by our talented kitchen brigade
16,50 \$

*N'hésitez pas à nous prévenir de toute allergie ou intolérance alimentaire

*Please notify us of any food allergies or intolerance

- PLATS DISHES* -

Quenelles de brochet au beurre, riz sauvage canadien et crème de bisque de homard

Buttered pike quenelles, wild Canadian rice and rich lobster bisque

18,50 \$

Mac N'cheese de homard aux champignons unknown braisés, cheddar fondant et coulant

Lobster and roasted wild mushroom mac' and cheese with melted cheese

17,50 \$

Burger Wellington aux fines tranches de bœuf Angus prime Meyer, échalotes et champignons caramélisés, médaillon de foie gras poêlé et truffes râpées, jus de viande réduit, petite salade et pomme frite

Wellington burger made with fine strips of Meyer Natural Angus beef, caramelized shallots and mushrooms, pan-seared foie gras medallion and grated truffles, smooth reduced gravy, small salad and French fries

21,50 \$

Effiloché de porc braisé sauce BBQ dans un pain brioché, cheddar fort et salade de chou rouge croquante

BBQ pulled pork on a warm brioche bun, aged cheddar and red cabbage crisps

17,50 \$

La poutine des cuisiniers au bœuf braisé, sauce béarnaise et jus de viande. Foie gras fraîchement râpé, échalote et champignon caramélisé. Fromage en grains et feuilles d'oseille sanguine

Our cooks' famous pot roast poutine with, Béarnaise sauce and gravy. Freshly grated foie gras, caramelized shallots and mushrooms. Cheese curds and delicate redvein dock leave

20,50 \$

- DESSERTS -

Planche à partager sucrée Sainte culpabilité de desserts. Une sélection de plusieurs douceurs, friandises et gourmandises de nos pâtisseries

A decadent sharing platter for those with a serious sweet tooth. A selection of our artisanal sweet treats crafted by our pastry cooks

20,50 \$

*La brasserie se fera un plaisir de vous offrir de vive voix notre retour du marché du jour

*The brewery is pleased to inform you of our fresh daily selections