

ÉMOUVOIR.
TOUCHER.
SURPRENDRE.

C'est un immense plaisir de vous accueillir dans notre maison.

Nous vous invitons à vous laisser transporter dans notre univers.

MOVING.
INSPIRING.
SURPRISING.

It's with great pleasure that we welcome you to our home.

Let yourself be whisked away into our world !

LA RENCONTRE
D'UN CHEF CUISINIER ET
D'UN METTEUR EN SCÈNE

WHERE A CHEF AND PRODUCER COME TOGETHER

“

UN REPAS D'EXCEPTION, C'EST COMME UN BON SPECTACLE : ON Y REPENSE AVEC BONHEUR.

AN EXCEPTIONAL MEAL IS LIKE A GOOD SHOW: YOU REMEMBER IT WITH FONDNESS.

ATTENTION
MESDAMES ET MESSIEURS,
DANS UN INSTANT, ÇA VA COMMENCER !

LADIES AND GENTLEMEN

THE SHOW IS ABOUT TO BEGIN!

JÉRÔME FERRER - Chef Exécutif / Executive Chef
RENÉ RICHARD CYR - Metteur en Scène / Producer

MENU JARDIN
VÉGÉTALIEN
85,00 \$

Découvrez l'interprétation de la nature par notre équipe.

*Nous nous ferons un plaisir de vous faire voyager au gré d'un menu
composé de 5 services conçu au rythme des saisons.*



VEGAN GARDEN
MENU
\$85.00

Discover our team's interpretation of nature.

*We will be pleased to guide you through
a 5-course menu inspired by the seasons.*

MENU DÉCOUVERTE 7 SERVICES 95 \$

Scénario d'une soirée à l'Europea par Jérôme Ferrer
Mise en scène de René Richard Cyr

PROLOGUE - INUKSHUK , BALADE AMÉRINDIENNE

Introduction terre-mer, mousseline de légumes iroquoise et pain banique.

Scène 1

- THÉ DE HOMARD

Cafetière Cona de médaillon de homard et thé de légumes thaï aux herbes aromatiques.

ou

- LES TROIS PETITS CANARDS SE SUCRENT LE BEC

Parfait de foie gras au caramel de jus de viande, tronçon à l'érable, rôti au fruit de la passion.

Scène 2 - VOYAGE EN IMMERSION 2.0

Huîtres du Nouveau-Brunswick, crème de chaudière de palourdes, gelée d'oseille et caviar.

Scène 3

- UN PÊCHEUR À LA CAMPAGNE

Filet de bar pêché à la ligne cuit dans une cocotte de foin. Lait de poule de crabe d'Alaska.

ou

- BŒUF ET BEEF : D'EST EN WEST

Du Québec à l'Alberta, l'un cicatrisé au fer rouge et à la cendre, l'autre braisé et le troisième Wagyu en chicane.

Scène 4 - FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU

Pré-dessert : chocolat crousti-fondant / guimauves à souhait / digestif de gianduja.

Scène 5 - VOULEZ-VOUS DANSER ?

Dessert : assortiment de desserts au rythme endiablant par Sennheiser.

ÉPILOGUE - LA SAINE CULPABILITÉ

Saine culpabilité au caramel et fleur de sel à briser par vos soins.

- FORFAIT SOMMELIER -

	5 VERRES	7 VERRES
ÉLÉGANCE	75 \$	100 \$
PRESTIGE	150 \$	235 \$

*Nous mettrons tout en œuvre, dans la mesure du possible, pour vous accommoder de toute intolérance ou allergie alimentaire

Certains effets de mise en scène seront déployés durant votre soirée. N'hésitez pas à nous prévenir en cas de sensibilité ou d'inconfort.

7-COURSE SAMPLING MENU \$95

Your evening at Europea was orchestrated by Jérôme Ferrer
Production by René Richard Cyr

PROLOGUE - INUKSHUK, A NATIVE STROLL

Surf and turf introduction, Iroquois vegetable mousseline and bannock bread.

Scene 1

– LOBSTER TEA

Lobster medallion, Thai vegetable and herb tea in a Cona coffee pot.

or

3 LITTLE DUCKLINGS ENJOY TAFFY

Foie gras parfait with caramelized gravy, maple shavings, roasted passion fruit.

Scene 2 - 2.0 IMMERSION TRIP

New Brunswick oysters, clam chowder, sorrel jelly and caviar.

Scene 3

– A FISHERMAN IN THE COUNTRYSIDE

Line-caught sea bass cooked in hay. Alaska King Crab eggnog.

or

– BŒUF AND BEEF: FROM EAST TO WEST

From Quebec to Alberta, one's been ironed and ash-seared, the other braised. The third is a Wagyu caught in the middle.

Scene 4 – END THE EVENING BY THE FIRESIDE

Pre-dessert: crispy molten chocolate / all-you-can-eat marshmallows Gianduja digestif.

Scene 5 – CARE TO DANCE?

Dessert: dessert selection to Sennheiser's beat.

EPILOGUE – HEALTHY GUILT TRIP

The healthy guilt trip: fleur de sel caramel finale.

- SOMMELIER PACKAGE -

	5 GLASSES	7 GLASSES
ÉLÉGANCE	\$75	\$100
PRESTIGE	\$150	\$235

* We will do our best to accommodate you regarding any food intolerances or allergies.
Some stage effects will accompany the evening meal. Please advise us of any sensitivities or discomfort.

MENU DÉGUSTATION 12 SERVICES 150 \$

Scénario d'une soirée à l'Europea par Jérôme Ferrer
Mise en scène de René Richard Cyr

PROLOGUE - INUKSHUK , BALADE AMÉRINDIENNE

Introduction terre-mer, mousseline de légumes iroquoise et pain banique.

Scène 1 - THÉ DE HOMARD

Cafetière Cona de médaillon de homard et thé de légumes thaï aux herbes aromatiques.

Scène 2 - TERRASSE EN BORD DE MER

Bonbon de langoustine et capuccino de homard à la truffe râpée.

Scène 3 - MYTHES ET LÉGENDES DES FONDS MARINS

Tagliatelles de calmar au vin jaune et à l'encre de seiche. Pieuvre brûlée à la torche et pétoncle TTG.

Scène 4 - VOYAGE EN IMMERSION 2.0

Huîtres du Nouveau-Brunswick, crème de chaudière de palourdes, gelée d'oseille et caviar.

Scène 5 - LES TROIS PETITS CANARDS SE SUCRENT LE BEC

Parfait de foie gras au caramel de jus de viande, tronçon à l'érable, rôti au fruit de la passion.

Scène 6 - UN PÊCHEUR À LA CAMPAGNE

Filet de bar pêché à la ligne cuit dans une cocotte de foin. Lait de poule de crabe d'Alaska.

Scène 7 - BŒUF ET BEEF : D'EST EN WEST

Du Québec à l'Alberta, l'un cicatrisé au fer rouge et à la cendre, l'autre braisé et le troisième Wagyu en chicane.

Scène 8 - L'ÉTABLE À FROMAGE INSTANTANÉ

Fromage frais fait maison au lait du pâturage de nos fermes.

Scène 9 - FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU

Pré-dessert : chocolat crousti-fondant / guimauves à souhait / digestif de gianduja.

Scène 10 - VOULEZ-VOUS DANSER ?

Dessert : assortiment de desserts au rythme endiablant par Sennheiser.

ÉPILOGUE - LA SAINTE CULPABILITÉ

Sainte culpabilité au caramel et fleur de sel à briser par vos soins.

- FORFAIT SOMMELIER -

	5 VERRES	7 VERRES
ÉLÉGANCE	75 \$	100 \$
PRESTIGE	150 \$	235 \$

*Nous mettrons tout en œuvre, dans la mesure du possible, pour vous accommoder de toute intolérance ou allergie alimentaire

Certains effets de mise en scène seront déployés durant votre soirée. N'hésitez pas à nous prévenir en cas de sensibilité ou d'inconfort.

12-COURSE SAMPLING MENU \$150

Your evening at Europea was orchestrated by Jérôme Ferrer
Production by René Richard Cyr

PROLOGUE - INUKSHUK, A NATIVE STROLL

Surf and turf introduction, Iroquois vegetable mousseline and bannock bread.

Scene 1 – LOBSTER TEA

Lobster medallion, Thai vegetable and herb tea in a Cona coffee pot.

Scene 2 – OCEAN FRONT PATIO

Langoustine candy and grated truffle lobster cappuccino.

Scene 3 - SEA BED MYTHS AND LEGENDS

Tagliatelle-cut squid with vin jaune and cuttlefish ink. Torched octopus and XXL scallops.

Scene 4 - 2.0 IMMERSION TRIP

New Brunswick oysters, clam chowder, sorrel jelly and caviar.

Scene 5 – 3 LITTLE DUCKLINGS ENJOY TAFFY

Foie gras parfait with caramelized gravy, maple shavings, roasted passion fruit.

Scene 6 – A FISHERMAN IN THE COUNTRYSIDE

Line-caught sea bass cooked in hay. Alaska King Crab eggnog.

Scene 7 – BŒUF AND BEEF: FROM EAST TO WEST

From Quebec to Alberta, one's been ironed and ash-seared, the other braised. The third is a Wagyu caught in the middle.

Scene 8 – INSTANT CHEESE BARN

Homemade fresh cottage cheese made of milk from local farmlands.

Scene 9 – END THE EVENING BY THE FIRESIDE

Pre-dessert: crispy molten chocolate / all-you-can-eat marshmallows Gianduja digestif.

Scene 10 – CARE TO DANCE?

Dessert: dessert selection to Sennheiser's beat.

EPILOGUE – HEALTHY GUILT TRIP

The healthy guilt trip: fleur de sel caramel finale.

- SOMMELIER PACKAGE -

	5 GLASSES	7 GLASSES
ÉLÉGANCE	\$75	\$100
PRESTIGE	\$150	\$235

- ENTRÉES -

THÉ DE HOMARD <i>Cafetière Cona de médaillon de homard et thé de légumes thaï aux herbes aromatiques.</i>	33,50 \$
CHARPENTE ET CARACTÈRE <i>Crabe d'Alaska, velouté de topinambours aux châtaignes et porcins, foie gras au torchon à la râpe.</i>	26,50 \$
TERRASSE EN BORD DE MER <i>Bonbon de langoustine et capuccino de homard à la truffe râpée.</i>	27,50 \$
MYTHES ET LÉGENDES DES FONDS MARINS <i>Tagliatelles de calmar au vin jaune et à l'encre de seiche. Pieuvre brûlée à la torche. Pétoncle TTG.</i>	29,50 \$
VOYAGE EN IMMERSION 2.0 <i>Hûîtres du Nouveau-Brunswick, crème de chaudière de palourdes, gelée d'oseille et caviar.</i>	28,50 \$
LES TROIS PETITS CANARDS SE SUCRENT LE BEC <i>Parfait de foie gras au caramel de jus de viande, tronçon à l'érable, rôti au fruit de la passion.</i>	32,50 \$

- PLATS -

ROUGE VIF PASSION MARIN <i>Pétoncles caramélisés en croûte de gremolata brûlés à la torche. Risotto sanguin de crevettes du Bas du Fleuve et sang de betterave. Jeunes pousses d'épinard, pétales de parmesan et limonade.</i>	53,50 \$
FRUITS DE LA TERRE <i>Gnocchis parfumés au beurre de sauge, épices boréales, racines et tubercules botanique. Récolte de plusieurs champignons, croustade au parmesan et sabayon.</i>	48,50 \$
UNE POULE DANS LE BOIS <i>Poitrines de poule de Cornouailles cuites et flambées sur des éclats de bois d'érable. Mousseline de pommes de terre boucanée. Crousti-fondant d'asperges et légumes-racines. Jus de viande corsé expresso.</i>	51,50 \$
UN PÊCHEUR À LA CAMPAGNE <i>Filet de bar pêché à la ligne cuit dans une cocotte de foin. Lait de poule de crabe d'Alaska.</i>	56,50 \$
BŒUF ET BEEF : D'EST EN WEST <i>De l'Alberta au Québec, l'un cicatrisé au fer rouge et à la cendre, l'autre braisé et le troisième Wagyu en chicane.</i>	58,50 \$
HOMARD ROYAL <i>Homard des Côtes-du-Nord en fricassée et beurre baratté. Ris de veau caramélisés au porto, tagliatelles fraîches à la crème de vermouth avec zeste de citron. Truffes fraîches et foie gras râpé.</i>	59,50 \$

- FROMAGE -

L'ÉTABLE À FROMAGE INSTANTANÉ <i>Fromage frais fait maison au lait du pâturage de nos fermes.</i>	19,50 \$
--	----------

- DESSERTS EN 3 TABLEAUX -

FIN DE SOIRÉE AU COIN DU FEU <i>Pré-dessert : chocolat crousti-fondant / guimauves à souhait / digestif de gianduja.</i>	
VOULEZ-VOUS DANSER ? <i>Dessert : assortiment de desserts au rythme endiablant.</i>	
LA SAINE CULPABILITÉ <i>Saine culpabilité au caramel et fleur de sel à briser par vos soins.</i>	23,50 \$

JF | À LA CARTE

- APPETIZERS -

LOBSTER TEA <i>Lobster medallion, Thai vegetable and herb tea in a Cona Coffee Pot.</i>	\$33.50
STRUCTURE AND CHARACTER <i>Alaskan king crab, cream of Jerusalem artichokes, meaty chestnuts and porcini, grated foie gras.</i>	\$26.50
OCEAN FRONT PATIO <i>Langoustine candy and grated truffle Lobster cappuccino.</i>	\$27.50
SEA BED MYTHS AND LEGENDS <i>Tagliatelle-cut squid with vin jaune and cuttlefish ink. Torched octopus and XXL scallops.</i>	\$29.50
2.0 IMMERSION TRIP <i>New Brunswick oysters, clam chowder, sorrel jelly and caviar.</i>	\$28.50
3 LITTLE DUCKLINGS ENJOY TAFFY <i>Foie gras parfait with caramelized gravy, maple shavings, roasted passion fruit.</i>	\$32.50

- DISHES -

SCARLET MARITIME PASSION <i>Hand-scorched gremolata crusted caramelized scallops. Scarlet risotto with Bas St Laurent shrimp and beet blood. Spinach microgreens, delicate Parmesan flakes and lemonade.</i>	\$53.50
BOUNTY OF THE LAND <i>Sage butter gnocchi, boreal spices, botanical roots and tubers. Variety of carefully selected mushrooms, Parmesan-Zabayone crisp.</i>	\$48.50
A WOODLAND HEN <i>Cornish hen breasts perfectly smoked over maple wood chips. Smoked mashed potatoes. Crisp velvety asparagus and root vegetables. Espresso gravy.</i>	\$51.50
A FISHERMAN IN THE COUNTRYSIDE <i>Line-caught sea bass cooked in hay. Alaska King Crab eggnog.</i>	\$56.50
BŒUF AND BEEF: FROM EAST TO WEST <i>From Quebec to Alberta, one's been ironed and ash-seared, the other braised. The third is a Wagyu caught in the middle.</i>	\$58.50
ROYAL LOBSTER <i>Côtes-du-Nord fricasseed lobster with churned butter. Porto-caramelized calf sweetbread, fresh vermouth cream tagliatelle with lemon zest. Fresh truffles and grated foie gras.</i>	\$59.50

- CHEESE -

INSTANT CHEESE BARN <i>Homemade fresh cottage cheese made of milk from local farmlands.</i>	\$19.50
---	---------

- 3-COURSE DESSERTS -

END THE EVENING BY THE FIRESIDE <i>Pre-dessert: crispy molten chocolate / all-you-can-eat marshmallows / Gianduja digestif.</i>	
CARE TO DANCE? <i>Dessert: dessert selection to Sennheiser's beat.</i>	
HEALTHY GUILT TRIP <i>The healthy guilt trip: fleur de sel caramel finale.</i>	\$23.50

MERCI THANK YOU

à la fabuleuse équipe de notre restaurant et à celles et ceux qui œuvrent à nos côtés
au quotidien et qui ont participé à l'élaboration de cette soirée.

to our wonderful restaurant team and to all those who work alongside us daily and
helped make this evening a success.

Ludovic Delonca - Patrice De Felice

Diane Hauka - Samuel Dorneval - François Hamoui - Catherine Beauregard
Elisabeth Amede - Roxanne Martin - Wassim Maaloui - Tristan Quenneville
Jana Moore - Neury Ruiz Zapata - Salem Boulkalem - Bohdan Yevtushenko
Mohammed Izilane - Victor Gousse - Romain Pitois - Benjamin Brouillard
Qizhi Zeng - Alioune Diop - Alain Adelman - Armand Boulogne - Léo Sarfati
Herry Dilshan Navajeevanaraj - Tian Wang - Joshua Patry - Kim Kwangsu
Koroko Dosso - Huynh Cong Nhan Nguyen - Yves Alexandre Louima
Biran Lellou - Frederic Beauchamp - Martin Labelle - Jack Grimaudo
Angelo Delgado - Martin Carboni - Sacha Blottiere - Peter James Edmond
Eliott Brassier - Lucie Passel - Celestine Pochon - Marie Michele Lacoue
Tehanni Leroy - Julian Ait-Laviolette - Valentin Gros - Nina Perez
Alexandre Dubé-Côté - Anthony Couture - Amy Sy - Thomas Femolant
Marie-Laurence Lapointe - Fanny Cherubini - Quentin Kavas
Martine Bergeron - Sébastien Gros - Leonard Lievin - Titouan Vilchien
Rafael Préville-Palassin - Eliott Corraie - Benoit Poirier Dit Caulier
Dominic Guillemette Poisson - Carla Sisinni - Hamza Lahmadi
Nicole Dyky - Maryse Deschatelets - Valentin Levain - Armel Gilibert
Alexandre Laliberté - Juliana Moncayo - Louise Picard - Nicolas Devaux
Catherine Lerouillois Hartman - Jules Gaudet - Remy Calvet - Caroline Croci
Tommy Dion - Sandrine Roussin - Yun Zhang - Emmanuella Munoz
Jean-Paul Hartman - Happy Ritonga - Steward Bracho - Graciela Boye
Sophie Anne-Marie Hartmann - Frederic Ravel - Josée Gauthier
José Sandro Guerrero - Jean-Michel Dongevin - Thomas Romain
Jean-Paul Morrissette - Kimberly Derisca - Michelle Campillo
Mariam Oumarou - Marbelle Moutou Nkounkou - Franklin Eyelom
Diane Parent - Romuald Thomas - Lor Jeanty - Remi Cain
Sylvain Grenier-Couture - Francis Dallaire Lantin - Shawn-Ellis Coulombe
Laurent Fronteddu - Sandrine Fanon - Mélissa Joseph Thery - Michael Pitt
Mehdi Benhabra - Marie-Josée Senez - Nathalie Pagé - Jean-Marc Morency
Annie Béchamp - Leonard Lievin - Mireille Massaki Ntongola - Sacha Emprino
Stephane Simoneau - Elisabeth Amede - Fritz Ebanda - Magalie Viard
Juliette Jacqueline Delannoy - Maxime Gazeau - Antoine Bouchard