



JF
JEROME FERRER
EUROPEA



MENU BAR & BRASSERIE

BREWERY & BAR MENU

HEURES D'OUVERTURE OPENING HOURS

LUNCH BRASSERIE
BREWERY LUNCH

Du lundi au vendredi de 12h à 14h
Monday to Friday 12:00 p.m. to 2 p.m.

AFTERNOON TEA

Du lundi au vendredi de 14h à 15h30
Monday to Friday 2 p.m. to 3:30 p.m.
Du samedi au dimanche de 14h30 à 15h30
Saturday to Sunday 2:30 p.m. to 3:30 p.m.

BAR

Du lundi au dimanche de 14h à 22h30
Monday to Sunday 2 p.m. to 10:30 p.m.

MENU BRASSERIE 35 \$
DU LUNDI 13 MAI AU VENDREDI 17 MAI 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
Our hand churned homemade butter and specialty breads

Velouté d'asperges et brocoli, gremolata de basilic citronné
(Vegan – Sans Gluten – Sans Lactose)
Cream of asparagus soup and broccoli, lemon basil gremolata
(Vegan – Without Gluten – Lactose free)

Ou / Or

Mesclun de plusieurs salades et quinoa, vinaigrette a la mangue
Mesclun of several salads and quinoa, mango vinaigrette

Ou / Or

Vitello Tonnato en carpaccio de veau de lait du Quebec et crèmeuse au thon,
jeunes pousses et pétales de fleurs
Vitello Tonnato in Quebec milk-fed veal carpaccio and creamy tuna,
young shoots and flower petals

Ou / Or

Tronçon de foie gras poêlé, pomme fruit caramélisés façon tatin au romarin
Pan-fried foie gras with apple fruit caramelized rosemary tatin style
(Supp. 11,50 \$)

Gros pétoncles poêlés et caramélisés, polenta aux champignons et tomates confites
Large seared and caramelized scallops, polenta with mushrooms and candied tomatoes

Ou / Or

Bavette de boeuf Angus grillée au fer vif, mousseline de pomme de terre fumée
Salade frisée au vinaigre de xérès
Angus Beef Bib Grilled with Smoked Iron, smoked potato mousseline
Curried salad with sherry vinegar

Ou / Or

Curry Thai d'orge perlé au lait de coco pimenté comme un risotto
(Vegan – Sans Lactose)
Thai pearl barley curry with spicy coconut milk like a risotto
(Vegan – Lactose free)

Gourmandises et friandises de Sainte Culpabilité

* Completer cette table d'hôte pour créer votre menu plaisir en ajoutant le cappuccino de homard en mise en bouche au début du repas ainsi qu'un dessert
(Supp. 15\$)