



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 10 JUIN AU VENDREDI 14 JUIN 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 de porcinis et champignons, salade d'asperges citronnées
(Vegan – Sans Gluten – Sans Lactose)

Porcini mushroom cream soup with lemon asparagus salad
(Vegan – Without Gluten – Lactose free)

Ou / Or

Trois huitres du Nouveau Brunswick au nectar de yuzu, mirepoix de pommes vertes
Three New Brunswick oysters with yuzu nectar, mirepoix of green apples

Ou / Or

Mousseline de saumon et beurre blanc mousseux, huile verte et pétales de fleurs
Salmon mousseline and sparkling white butter, green oil and flower petals

Ou / Or

Le foie gras à tartiner en coque de choco-rouge velours à la mangue, mesclun aux noisettes
The foie gras to spread in shell of choco-red velvet with mango, mesclun with hazelnuts
(Supp. 11,50 \$)

Calmar fondant et tagliatelles de poivrons rotis, éclats de brocolis et zestes de citrons confits
Fondant squid and tagliatelle with roasted peppers, broccoli chips and candied lemon zest

Ou / Or

Contre filet de boeuf Angus cuit sur le grill, purée parmentière au beurre à l'ail
Salade de roquette aux copeaux de parmesan

Angus beef tenderloin cooked on the grill, parmentiere puree with garlic butter
Rocket Salad with Parmesan Chips

Ou / Or

Salade repas détox de quinoa au jus d'agrumes,
jeunes pousses d'épinard, mangue et fruits des îles
Graines de cameline (Vegan – Sans Gluten – Sans Lactose)

Quinoa detox meal salad with citrus juice,
young shoots of spinach, mango and fruits of the islands
Camelina Seeds (Vegan - Gluten Free - Lactose Free)

Gourmandises et friandises de Sainte Culpabilité

* Compléter 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\$)