

MENU PRÉLUDE DE DÉBUT DE SOIRÉE «AVANT MATCH ET SPECTACLE»

3 SERVICES 60 \$ + VALET PARKING OFFERT !

Ce menu est disponible et servi uniquement pour l'arrivée de nos clients entre 17H et 18H.
Nous prendrons soin de votre véhicule au chaud jusqu'à la fin de votre soirée.

* Réservations fortement recommandées afin de vous offrir le meilleur accueil. Veuillez nous indiquer, lors de votre réservation, le nombre de voiture qui seront stationnées.
Pour la réservation de ce forfait repas nous demandons à notre clientèle de bien vouloir libérer les tables au plus tard à 19H afin de nous permettre d'accueillir nos clients au deuxième service.
Notre lounge bar sera à votre disposition à votre retour de spectacle pour récupérer votre véhicule qui sera stationné au chaud.

*Avec ou sans spectacle au Centre Bell, ce menu est disponible tous les soirs du lundi au dimanche.

PRELUDE EARLY EVENING "BEFORE MATCH AND SHOW"

3 SERVICES \$ 60 + FREE PARKING VALET!

*This menu is available and served only for the arrival of our customers between 17H and 18H.
We will keep your vehicle warm until the end of your evening.*

** Reservations strongly recommended to offer you the best welcome. Please let us know when you book the number of cars that will be parked.
For the booking of this meal plan we ask our customers to kindly vacate the tables no later than 19H to allow us to welcome our customers to the second service.
Our lounge bar will be at your disposal on your return from show to pick up your vehicle which will be parked warm.*

**With or without a show at the Bell Center, this menu is available every night from Monday to Sunday.*

NOTRE MENU PRÉLUDE EN 3 SERVICES 60\$
OUR PRELUDE MENU IN 3 COURSES \$ 60

Bouchées apéritives de bienvenue par la brigade de cuisine.
Notre beurre baratté maison et petits pains spéciaux
*Appetizer bites welcome by the kitchen brigade.
Our homemade churned butter and special bread rolls*

Cappuccino de bisque de homard à la truffe signature et arrancinis crousti-fondant.
Lobster bisque cappuccino with signature truffle and crunchy arrancinis.

Ou / Or

Crab cakes du Maryland, sauce crémeuse aux zestes de citron confits. Salade mesclun aux haricots croquants.
Maryland crab cakes, creamy sauce with candied lemon zest. Mesclun salad with crunchy beans.

Ou / Or

Tartare de boeuf et salade de chèvre frais aux betteraves brûlée à la torche, feuilles de frisée et noix de pins.
Beef tartar and fresh goat cheese salad with burnt beetroot, curly leaves and pine nuts.

Ou / Or

Ceviche de flétan au jus de Yuzu et crevettes grillées aux agrumes, pousses de coriandre et éclats d'ananas.
Halibut ceviche with Yuzu juice and grilled shrimp with citrus fruit, coriander sprouts and pineapple chips.

Ou / Or

La dégustation de 3 foie gras:
Foie gras poêlé comme un bonbon effervescent aux fruits de la passion. Foie gras au torchon en canelé à la mangue
et à l'érable. Panacotta de foie gras.

(Sup. 10.50\$)

The tasting of 3 foie gras:

Foie gras seared like an effervescent candy with passion fruit. Canned foie gras in canelé with mango and maple. Panacotta of foie gras.
(Sup. \$10.50)

Ou / Or

Les 6 huîtres du Nouveau Brunswick cuites au four et gratinées façon Rockefeller.

(Sup. 9.50\$)

The 6 New Brunswick oysters baked and roasted Rockefeller style.

(Sup. \$9.50)

Filet de bar de Méditerranée rôti au four à l'huile d'olive et à la limette. Légumes et pétales de tomates confites,
beurre blanc mousseux au champagne et au basilic citronnée.
*Filet of Mediterranean sea bar roasted in the oven with olive oil and lime. Vegetables and tomato confit petals, sparkling white butter with
champagne and lemon basil.*

Ou / Or

Poitrine de volaille de Cornouaille rôtie et grillée aux herbes, gnocchis à la ricotta. Sauce mousseline au citron et
aux épinards.

Cornish chicken breast roasted and grilled with herbs, ricotta gnocchi. Lemon and spinach muslin sauce.

Ou / Or

Risotto crémeux et mousseux aux champignons porcins et milk shake de lait de truffes.

Creamy and frothy risotto with porcini mushrooms and truffle milk shake.

Ou / Or

Queue de homard sauvage des Îles de la Madeleine cuite sur sa carapace et au charbon, confite dans un léger beurre
à l'ail et aux zestes de citron en gremolata de basilic Thaï. Mousseline de céleri citronnée aux petits légumes et
risotto aux champignons, sabayon à l'estragon.

(Sup. 15.50\$)

*Wild lobster tail of the Magdalen Islands cooked on shell, grilled and poached in garlic butter, lemon basil gremolata. Lemon celery
mousseline with vegetables and mushroom risotto, sabayon with tarragon.*

(Sup. \$15.50)

Ou / Or

Surf N'turf d'un filet mignon de boeuf Prime Angus et d'une queue de homard sauvage des Îles de la Madeleine
cuite sur sa carapace et au charbon.

(Sup. 23.50\$)

Surf N'turf, a Prime Angus beef tenderloin and a wild lobster tail from the Magdalen Islands cooked on its shell and charcoal.

(Sup. \$23.50)

Le dessert gourmand de nos pâtisseries, chocolat et friandises de Sainte Culpabilité
The gourmet dessert of our pastry chefs, chocolate and treats of Holy Guilt trip