

MENU PRÉLUDE 60\$
LUNDI au DIMANCHE – 09 MARS au 22 MARS 2020

ENTRÉES ~ APPETIZERS

Pâté de campagne maison au veau et noix / dijonnaise / mesclun de jeunes pousses
Country-style pâté with veal and hazelnuts / dijon / mesclun salad

Ou / Or

Gravlax de saumon fumé au bois d'érable / pickles de légumes racines / crème de raifort
Maple wood smoked salmon gravlax / root vegetable pickles / horseradish cream

Ou / Or

☛ Potage de topinambour / sirop de bouleau / poudre végétale ☛
Jerusalem artichoke soup / birch syrup / vegetable powder

Ou / Or

Crabe cake / pince de crabe / crèmeuse de fèves blanches / citron confit / sauce tartare
Crab cake / crab claw / white bean cream / candied Lemon / tartar Sauce

PLATS ~ MAIN COURSES

Doré roti / déclinaison de choux rouges / bouillon de champignons umami
Roasted goldfish / different red cabbage varieties / umami mushroom broth

Ou / Or

Poitrine de volaille de Cornouaille / tagliatelles fraîches au sarrasin / crème de champignons du Québec
Cornish poultry breast / fresh buckwheat tagliatelle / Quebec mushroom cream

Ou / Or

☛ Curry de légumineuses / riz noir / fèves édamame ☛
Legume curry / black rice / edamame beans

Ou / Or

La mer (Sup, 25\$)

Queue de homard sauvage des Iles de la Madeleine confite dans un léger beurre à l'ail
et cuite sur sa carapace et au charbon. Zestes de citron en gremolata au basilic thaï.
(Accompagnement d'un risotto truffé et béarnaise)

Sea (+25\$)

Magdalen Island wild lobster cooked on shell, grilled and poached in garlic butter. Lemon zest and thaï basil gremolata.
(with a truffle and béarnaise risotto)

Ou / Or

La terre (Sup, 25\$)

Filet mignon de boeuf, Black prime Angus de l'Alberta
(Accompagnement d'un risotto truffé et béarnaise)

Earth (+25\$)

Beef filet mignon, Black prime Angus from Alberta
(with a truffle and béarnaise risotto)

L'assiette de fromage affinés. Petite salade crousti-fondante
The gourmet moment of our pastry cooks. Sweets and treats

Ou / Or

L'instant gourmand de nos pâtisseries. Mignardises et friandises
The gourmet moment of our pastry cooks. Sweets and treats

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

3 SERVICES 60 \$ + VALET PARKING GRATUIT !

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 terminer votre bouteille de vin et 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 finish your bottle of wine and 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.*