



JF
JEROME FERRER
EUROPEA



C'EST UN IMMENSE PLAISIR DE VOUS ACCUEILLIR DANS NOTRE MAISON.

MENU BRASSERIE La table du petit Europea
Nouveauté 2021 pour la réouverture de notre établissement

110\$

Ici dans cette salle à diner privative nous vous invitons à découvrir ou à redécouvrir les grands classiques qui ont été conçus au début de notre histoire construite maintenant depuis 20 ans.

Chaque semaine nous vous ferons voyager à travers le temps, notre histoire et tous nos différents plats de jadis qui seront constamment renouvelés. Avant de devenir cette institution, notre créativité fût toujours débordante. Nous vous invitons à la repartager ensemble en toute simplicité et amitié.

Ce menu est composé de 3 services, voir plus..., si affinités et si vous êtes fins.

Bon appétit !
Jérôme Ferrer

BOUCHÉES APERITIVES, PETITS PAINS CHAUDS ET BEURRE BARRATÉ MAISON

LES ENTRÉES SÉLECTIONNÉES

Crabe cake onctueux aux écorces de citron confit et pince de crabe des neiges (Suppl. 9.50\$)

OU

Moules marinières signature à la ficelle et ses pommes paillason crousti-fondantes.

OU

Le tartare de bœuf croustillant assemblé devant vous.

Poutine de pommes allumettes à la crème de champignons et sauce béarnaise. Salade césar à ma façon.
(disponible en format entrée ou plat de résistance)

LES PLATS DE RÉSISTANCE SÉLECTIONNÉS

Le saumon cuit au foin sur son lit d'agrumes.

Chaudrée gourmande de légumes aux morilles du Yukon dans un bouillon Umami.

OU

Risotto de pinces de homard sanguin à la betterave et au citron.

Fèves d'edamame et croûtons de charbon. Sauce mousseline au beurre blanc.

OU

Le tartare de bœuf croustillant assemblé devant vous.

Poutine de pommes allumettes à la crème de champignons et sauce béarnaise. Salade césar à ma façon.

OU

Poitrine de volaille rôtie sur peau à la sauge et au prosciutto, cuit à l'étouffée de bois d'érable boucané.
Mousseline de pomme de terre truffée, jus de viande et asperges en croûte de parmesan.

OU

Bœuf braisé comme un bourguignon et fricassée de champignons, ses gnocchis et crème de foie gras à la râpe.
Jus de civet corsé avec un café expresso. Petits légumes confits dans sa cocotte.

OU

Homard et Bœuf en surf n'turf : la queue de homard cuite sur sa carapace et rôtie dans un beurre à l'ail en gremolata de pesto au citron, fin de cuisson sur charbon Ardent.

Le filet mignon de bœuf Angus prime d'Alberta sur pierres chaudes.

Jus de viande, sauce béarnaise et légumes crousti-fondants (Suppl. 36.50\$)

LES DESSERTS ET FRIANDISES SÉLECTIONNÉS

Crêpe suzette flambée chaud devant et froid derrière avec une crème molle à la vanille, éclats de meringue et petits fruits rouges.

OU

Fin de soirée au coin du feu : assortiments et dégustation de plusieurs de nos desserts et gourmandises à partager au centre de la table.

OU

La boîte à fromages : notre sélection de 3 fromages d'ici et d'ailleurs dans son coffret.
Grignotes d'accompagnements comme il se doit.

OU

Le dessert du jour sélectionné par l'équipe. Annoncé de vive voix.

LE COMPTOIR POUR LES DENTS SUCRÉES, MIGNARDISES ET FRIANDISES

*Choisissez à votre convenance des plats supplémentaires à partager au centre de la table :

Entrée 19.50\$ - Plats 36.50\$ - Dessert 13.50\$

Forfait Sommelier 3 verres de vin de 50z (15cl) - Découverte 65\$