

# CHOUX GRAS

## MENU SIGNATURE

### PAINS CHAUDS FAITS MAISON

Brioche balsamique et focaccia tomate-romarin

### ENTRÉES À PARTAGER

#### **TOMATE ANCESTRALE**

Mozzarella, croûtons au beurre, crumble d'olives,  
basilic

#### **PIEUVRE GRILLÉE**

Émulsion de concombre et tomatillo, caviar de  
pamplemousse, concombre au ponzu, salade de  
légumes croquants

### PLATS À PARTAGER

#### **LA CASSEROLE DU BOUCHER**

Côte de bœuf braisée, côtes levées de porc Nagano BBQ,  
saucisses artisanales au Miranda, lardons et bière noire,  
pommes de terre rattes croustillantes et crème fraîche

#### **CAVATELLI AI GAMBERI**

Crevettes, spianata calabra, échalottes, ail,  
vin blanc, persil

### DESSERTS

Plateau de mignardises au choix du Chef  
Café régulier, café décaféiné, thé Lot 35

100\$

# CHOUX GRAS

## MENU ELEGANCE

### PAINS CHAUDS FAITS MAISON

Brioche balsamique et focaccia tomate-romarin

### ENTRÉES À PARTAGER

#### CARPACCIO DE BŒUF

Parmesan, roquette, mayonnaise à la truffe et noix de pin

#### OPÉRA DE FOIE GRAS

Pêches et oignon brûlé, pain au levain aux fruits et aux noix, gelée de pêche et rhum Chic Choc

### PLATS À PARTAGER

#### L'ÉPAULE D'AGNEAU

Épaule confite et glacée au jus, taboulé de chou-fleur façon chermoula, jus au thym et poivre des dunes

#### TRUITE DES BOBINES

Quinoa rouge, citron confit, vinaigrette citronnelle, soya, oignon vert et bok choy

### DESSERTS

Plateau de mignardises au choix du Chef  
Café régulier, café décaféiné, thé Lot 35

140\$

# CHOUX GRAS

## MENU CHOUX GRAS

### PAINS CHAUDS FAITS MAISON

Brioche balsamique et focaccia tomate-romarin

### ENTRÉES À PARTAGER

#### PLATEAU DE LA MER

Homard entier, huîtres fraîches, salade de pieuvre, ceviche de pétoncle à l'argousier, crevettes marinées, tataki de thon, oeufs de saumon et blini

#### TARTARE DE BŒUF ET DE THON

Émulsion de pomme verte wasabi, chips de pommes de terre douces

### PLATS À PARTAGER

#### FLÉTAN DE NOS CÔTES

Sauce chimichurri, légumes du maraîcher, crémeux de petit pois et salade fraîcheur

#### STEAK TOMAHAWK

Pomme de terre douce au four et condiments, crème sûre aux herbes et oignons frits, haricots verts et vinaigrette au tamarin

### DESSERTS

Plateau de mignardises au choix du Chef  
Café, café décaféiné, thé Lot 35

190\$

# CHOUX GRAS

## SIGNATURE MENU

### HOMEMADE HOT BREADS

Balsamic brioche and tomato-rosemary focaccia

### APPETIZERS TO SHARE

#### CEASAR SALAD

Quarter of romaine, fried capers, Parmesan shavings,  
homemade vinaigrette and pancetta

#### GRILLED OCTOPUS

Cucumber and tomatillo emulsion, grapefruit caviar,  
cucumber with ponzu and crunchy vegetable salad

### TO SHARE

#### THE BUTCHER'S CASSEROLE

Braised prime rib, Nagano BBQ pork ribs, homemade  
Miranda sausage, bacon bits and black beer, crispy  
fingerling potatoes and fresh cream

#### CAVATELLI AI GAMBERI

Shrimp, spianata calabra, shallots, garlic,  
white wine, parsley

### DESSERTS

Chef's selection of mignardises  
Coffee, decaffeinated coffee, Lot 35 Teas

100\$

# CHOUX GRAS

## ELEGANCE MENU

### HOMEMADE HOT BREADS

Balsamic brioche and tomato-rosemary focaccia

### APPETIZERS TO SHARE

#### **BEEF CARPACCIO**

Parmesan, arugula, truffle mayonnaise and pine nuts

#### **FOIE GRAS OPERA**

Peach and burnt onion, fruit and nut sourdough bread, peach and Chic Choc rum jelly

### TO SHARE

#### **LAMB**

Shoulder confit and glazed with jus, cauliflower tabbouleh chermoula style, thyme jus and dune peppercorn

#### **TROUT**

Red quinoa and candied lemon, lemongrass vinaigrette, soy, green onion and bok choy

### DESSERTS

Chef's selection of mignardises  
Coffe, decaffeinated coffee, Lot 35 Teas

140\$

# CHOUX GRAS

## MENU CHOUX GRAS

### HOMEMADE HOT BREADS

Balsamic brioche and tomato-rosemary focaccia

### STARTERS TO SHARE

#### SEAFOOD PLATTER

Whole lobster, fresh oysters, octopus salad, sea buckthorn scallop ceviche, marinated shrimp, tuna tataki, salmon roe and blini

#### BEEF AND TUNA TARTARE

Green apple wasabi emulsion, sweet potato chips

### TO SHARE

#### HALIBUT FROM OUR COAST

Chimichurri sauce, market garden vegetables, creamy green peas and fresh salad

#### TOMAHAWK STEAK

Baked sweet potato and sour cream with herbs and fried onions, green beans with tamarind vinaigrette

### DESSERTS

Chef's selection of mignardises  
Coffee, decaffeinated coffee, Lot 35 Teas

190\$