CUVE DES FÊTES 36

MENU GROUPE

ENTRÉE AU CHOIX

Carpaccio de betterave
Betterave taillée finement, orange, radis, fromage de chèvre, miel épicé, salade de fleurs, huile au thym et à l'ail grillé.

Mini poutine authentique
Frites, sauce à poutine et fromage en grains.

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX

Elle se prend pour une Niçoise
Salade garnie de jambon à la bière, œuf, tomates, carottes, oignons et vinaigrette douce à la moutarde.

Fish & chips
2 morceaux de filet de morue croustillant panure maison à la bière, sauce tartare et citron. Servi avec frites et salade de choux.

Burger halloumi
Pain brioché, halloumi grillé, oignons et zucchinis grillés, laitue arcadienne, pesto aux tomates séchées.

Flammekueche Lilloise
Joue de porc fumée, oignons caramélisés, champignons, sauce Flamm maison, fromage suisse et mozzarella.

Poutine forestière
Frites, sauce à poutine, fromage en grains, champignons grillés, fromage de chèvre, huile de truffe, persillade.

Bavette de boeuf et frites (+15$)
Légèrement assaisonnée et grillée avec du beurre aux herbes. Servie avec frites. Aujoutez de la sauce au poivre (+1,50$).

Pavé de saumon grillé (+15$)
Filet de saumon grillé, purée, carottes glacées au miel, fèves rôties, sauce hollandaise, câpres frites, huile à l'ail rôti et au thym.

DESSERT AU CHOIX

Le Gâteau au fromage des fêtes
Gâteau au fromage au mascarpone, garni d'un coulis de cerises griottes sur une croûte de biscuits Graham.

Croustillant des fêtes
Croustade aux pommes à la cannelle, garnie d'amandes grillées et de flocons d'avoine sans gluten.

3 BRASSEURS