

GOURMET
MONVILLE

11h >
15h

TABLE D'HÔTE | 26\$

Le prix inclut une entrée, un plat, un café ou thé
Price includes one starter, main course, coffee or tea

SOUPE DU JOUR | Soup of the day

ou | or

SALADE DU MARCHÉ | Market salad

PLATS PRINCIPAUX | Main courses

PAPPARDELLE AL GAMBERI

Pappardelle Al Gamberi

Pappardelle al dente, crevettes poêlées, sauce rosé, tomates cerises, chou frisé, Reggiano Parmesan

Al dente pappardelle, seared shrimps, cherry tomatoes, crispy kale, Reggiano Parmesan

BOL SANTÉ

Healthy bowl

Filet de saumon ou poitrine de poulet de la ferme des Voltigeurs ou tofu mariné, quinoa, farro, petits pois, légumes, vinaigrette gingembre miso

Choice of salmon filet, Voltigeurs farm chicken breast or marinated tofu, quinoa, farro, peas, seasonal vegetables, ginger miso vinaigrette

SALADE CÉSAR REPAS

Large Ceaser salad

Bacon de joue de porc fumé de la ferme Gaspor et filet de saumon ou poitrine de poulet de la ferme des Voltigeurs, vinaigrette maison

Cheek bacon from Gaspor farm and salmon filet or Voltigeurs farm chicken breast, house vinaigrette

SAUMON GOJIMA

Gojima salmon

Saumon mariné au miso et mirin, galette de riz au kunbu et bonite, sauce soya gingembre et unagi, légumes de saison

Miso and mirin marinated salmon, kunbu and bonite crispy rice, ginger soy and unagi sauce, seasonal vegetables

BOEUF BRAISÉ À LA BIÈRE

Beer braised beef

Macreuse de boeuf du Québec braisée à la bière, purée de céleri rave, croquant de verdure, légumes de saison

Beer braised Quebec beef, celery root puree, green crisps, seasonal vegetables

DESSERT DU JOUR | Dessert of the day

+5\$

taxes et service en sus – taxes and service not included