

# LE 202

## ENTRÉE

SALADE OU POTAGE (CHOIX DU CHEF)

PÉTONCLE PRINCESSE +7\$

CARPACCIO +16\$

## PLAT PRINCIPAL

CÔTE DE BOEUF AU JUS

servie avec purée de pommes de terre à l'ail rôti et d'asperges au jus et crème de raifort

FILET DE BOEUF WELLINGTON +10\$

servie avec purée de pommes de terre à l'ail rôti et d'asperges, ainsi qu'une sauce bordelaise

## DESSERT

Variété de mignardise à partager

dôme au chocolat +5\$

75\$



# LE 202

## HORS D'OEUVRES

Quantité de 12 bouchées

Oeuf mimosa et caviar	45\$
Tartare de saumon	50\$
Tartare de boeuf	50\$
Pétoncle princesse	80\$
Tataki de boeuf	45\$
Tataki de thon	45\$
Gravlax	47\$
Polpette de boeuf	42\$
Bonbon d'agneau	105\$
Cromesqui de fromage	55\$
Boule de chèvre aux herbes	50\$
Datte farcie au bleu	55\$
Huître du chef	55\$
Arancini	55\$
Crab cake	60\$
mini lobster rolls	100\$
Macaron au foie gras	75\$
Endive, pommes et noix	40\$
Migniardise	65\$





# LE 202

## PLATEAUX À PARTAGER

Plateaux pour 12 personnes

Charcuteries, olives, noix, focaccia aux herbes	65\$
Fromages, noix, fruits séchés, pains, croûtons	80\$
Cocktail de crevettes (50)	60\$
Burrata, tomates, basilic, focaccia	85\$
Pata negra, pain aux tomates	155\$
Caviar osciètre sibérien Antonius, blinis 30g	280\$
Caviar osciètre sibérien Antonius, blinis 50g	385\$
Huîtres, mignonette et citron (choix du chef)	55\$
Fruits de mer sur glace (selon l'arrivage)	375\$
Torchon de foie gras sur pain brioché	85\$
Assiette sandwiches variés	70\$
Assiette de pizza froides variés	40\$
Salade mesclun et légumes	60\$
Salade chou kale et canneberges	60\$
Salade de tomates bocconcini	60\$
Salade Quinoa, bacon et épinards	60\$
Lobster rolls	100\$
Mignardise (choix du chef)	65\$

