

# GASTRONOMIE MOBILE

## BOUCHÉES APÉRITIVES

- 15**    **Hors d'œuvres du Chef (4 différentes par pers.)**  
Chef's choice appetizer (4 different per pers.)

## SOUPES

- 10**    **Pomme et courge au beurre**  
Apple and butternut squash
- 12**    **Soupe velouté de fruits de mer**  
Sea food chowder
- 15**    **Bisque de homard, chair de homard et wakame, moussante de saké**  
Lobster bisque, lobster meat and wakame, sake foam
- 10**    **Champignons sauvages, crème à la truffe**  
Wild mushroom soup, truffle cream
- 12**    **Soupe panais et érable, tartine d'effiloché de porc**  
Parsnip and maple, pullpork croutons

## ENTRÉES

- 10**    **Croquette de canard, Aragula, betterave, fromage bleu,**  
Duck croquette, aragula and beet salad with blue cheese
- 10**    **Rouleaux printaniers aux crevettes**  
Shrimps spring rolls
- 12**    **Salade d'épinard, noisettes amandes caramélisés, copeaux de gruyère, vinaigrette aux échalotes rôtis**  
Baby spinach, caramelised nuts, Gruyere, roasted shallots vinaigrette
- 10**    **Tomates grillés et d'autres fraîches, tuile de parmesan**  
Grilled tomatoes and some fresh, parmesan
- 15**    **Carpaccio de pieuvre, câpres frits, tomate confite**  
Octopus carpaccio, fried capers, confit tomato
- 15**    **Pieuvre grillé et salsa aux fruits et fines herbes**  
Grilled octopus, fruit salsa with fine herbs

*Gargons Noël*

- 15 Crabe cake, bisque, coiffe de roquette**  
Crab cake, bisque, aragula
- 20 Salade de homard et pétoncle U10, mayo épicé au tobiko**  
Lobster salad and U10 scallop, tobiko spicy mayo
- 20 Tartare de cerf à la truffe**  
Veneson tartare, hint of truffle
- 15 Tartare de saumon à la pomme verte**  
Salmon tartar with green apple
- 15 Tartare de bœuf classique**  
Classic beef tartar
- 15 Tartine de saumon fumé à chaud, fromage aux câpres**  
Hot smoked salmon tartine, capers cheese
- 20 Foie gras torchon, toast de pain brioché au raisin, compote et gelée**  
Torchon of foie gras, raisin bread, jam and jelly
- 25 Foie gras poêlé, poire pochée and pistache**  
Pan seared foie gras, poched pear and pistachio
- 15 Tian de légumes marinés et grillés et mozzarella di bufella**  
Marinated and grilled vegetables tian, mozzarella di bufella

#### LES PLATS

- 25 Saumon bio de l'Atlantique, quinoa aux légumes grillés et tomates fraîches, sauce vierge au basilic et olives**  
Atlantique bio salmon, roasted vege quinoa and cherry tomatoes, basil and olive virgin sauce
- 45 Morue charbonnière, risotto au homard, salade de cresson**  
Black cod, lobster risotto, watercress salad
- 25 Blanc de volaille de grain du Québec, ratatouille, purée de pomme de terre sucrée, effiloché de légumes, sauce aux oignons caramélisés**  
Grain fed chicken breast, ratatouille, sweet potatoe purée, vegetable julienne, caramelized onion sauce
- 40 Osso bucco de wappiti, sauce aux pommes**  
Elk osso bucco, apple sauce

*Gargons poêlés*

- 40 **Joue de veau, mousseline de panait, effiloché de légume, jus de cuisson réduit**  
Veal cheek, parsnip mousseline, vegetable julienne, cooking juice
- 50 **Queue de homard et pétoncles, purée de pomme de terre et maïs crémeux**  
Lobster tail and scallop, creamy corn and potato purée
- 45 **Filet de bœuf A1 d'Alberta, sauce poivre et cognac, purée au bleu, poêlée de légumes**  
AAA beef filet, pepper and cognac sauce, blue cheese mash, pan seared vegetables
- 55 **Carré d'agneau rôti, sauce au porto, purée et légumes racines confits**  
Roasted lamb rack, port sauce, vegetable mash and others confit
- 55 **Côte de veau, risotto aux asperges, carottes confites**  
Mill-fed veal chop, asparagus risotto, olive oil confied carrot
- 60 **Filet de cerf rouge, poêlée de champignons sauvages et sauce cognac**  
Venison filet, generous wild mushrooms, cognac sauce
- 90 **STEAK TOMAHAWK; pièce de bœuf légendaire, pomme de terre au four très garni**  
STEAK TOMAHAWK; legendary beef meat served with fully garnish baked potatoe
- 100 **Filet de boeuf KOBE, champignons sauvages, purée à l'huile de truffe**  
KOBE beef filet, wild mushroom, truffle oil purée

***Pour la majorité des plats, une version dînatoire est disponible***

*For most of our dishes, a dining portion is available*

#### LES DESSERTS

- 10 **Création de gâteau, verrine, mousse, tartelette et mignardises selon vos désirs**  
Share your sweetest taste to create your tart, cakes, verrine and mignardises

**C'est un grand plaisir de vous suggérer nos plats. Par ailleurs, nous sommes très ouvert à vos demandes spéciales!**

It is a real pleasure to suggest you our inspirations. We are also more than open to your special request!

*Garnisons poêlées*