

LA CONFRÉRIE

COCKTAIL DINATOIRE

ARANCINI

Servis avec sauce du moment

PERLES D'OKA

Pâte à choux au fromage Oka frite, enrobées d'amandes sur marmelade de

DUMPLINGS FRITS AU CANARD

Garnis de mayo Kewpie maison, oignons pajeori, furikaké et huile de chili croustillant

TARTARE DE BŒUF

Artichauts marinés, basilic, parmesan, jaune d'œuf, pancanes au miel, sriracha, huile épicée et grilled-cheese aux olives et fromage Oka

TARTARE SAUMON

Ponzu yuzu, radis, perles de lime, chips de crevettes

POULET FRIT GÉNÉRAL TAO

Oignon vert et sésame

FROMAGE BOURSIN MAISON

Noix et cerises de terre sur crouton

FISH N' CHIPS

Sébastien canadien, panure aux chips, servi avec sauce tartare

TATAKI DE BŒUF

Bœuf canadien AAA en croûte de moutarde et d'herbes, aïoli au vin rouge et champignons marinés

HALLOUMI FRIT

Sauce grenadine et sriracha

MINI-BURGER DE PORC EFFILOCHÉ

Salade de chou, jalapeños et crème sûre

MIGNARDISE SUCRÉE

Choix du cheffe

SUR DEMANDE:

BOUCHÉES ET COCKTAIL
D'ACCEUIL

1/2 BTL DE VIN / PERS.

LATE NIGHT BAR À POUTINE

«Quand l'appétit va,
- Obélix - tout va.»



DISPONIBLE SUR DEMANDE