



**AU CHOIX / CHOICE :**

**Olives et "Escalivada" de légumes rôties, croutons**

*Olives and roasted vegetable "Escalivada", croutons*

**Ou / Or**

**Pain coca, tomates fraîches, huile d'olive et fleur de sel**

*Coca bread with fresh tomato, olive oil and fleur de sel*

\*\*\*

**Croquettes de jambon ibérique et aioli**

*Iberian ham fritters and aioli*

**Ou / Or**

**Figues rôties, sirop de pomme grenade et balsamique, "espuma" de fromage de chèvre**

*Roasted figs, pomegranate and balsamic syrup, goat cheese foam*

**Ou / Or**

**Tartare de dorade saumuré aux fraises du Québec**

*Cured Sea bream tartare with Quebec strawberries*

\*\*\*

**Morue poêlée pil pil, palourdes, mille-feuilles de pommes de terre**

*Seared cod Pil Pil, clams and potato mille-feuilles*

**Ou / Or**

**Poivron farci de légumes de saison, champignons sauvages de Malbaie, crème de maïs à la truffe**

*Stuffed pepper with seasonal vegetable, wild Malbaie mushroom, truffle essence cream of corn*

**Ou / Or**

**Paella Iberica : crevettes, moules, palourdes, calmars et chorizo**

*Iberica paella: shrimps, mussels, clams and Chorizo*

**Ou / Or**

**Joues de bœuf de l'Abitibi braisées, cipollinis, réduction de xérès, purée de pommes de terre et sobrassada**

*Braised Abitibi beef cheeks, cipollini's, Sherry reduction, potato and sobrassada puree*

**DESSERT / DESSERT**

**Ganache de chocolat, croûton, huile d'olive et fleur de sel**

*Chocolate ganache, crouton, olive oil and "fleur de sel"*

**Ou / Or**

**Churros avec dulce de leche, sucre et cannelle**

*Churros with dulce de leche, cinnamon and sugar*

68\$

IBÉRICA