



Présenté par



Table d'hôte 70\$

Pan coca, tomates ancestrales du Québec, huile d'olive et fleur de sel

Coca bread, heirloom tomatoes from Quebec, olive oil & fleur de sel



Pintxo d'olives, anchois, piment piquillo et Chorizo

Olive pintxo, anchovies, piquillo peppers, and chorizo

Soupe de picadillo, chips de jambon Serrano et œufs de caille

Picadillo soup, Serrano ham crisps, and quail eggs



Duo de croquettes de jambon et morue

Jamon and cod fritter duo



Pieuvre à la gallega

Gallega style octopus



Salade de tomates, concombres, oignons, olives, fromage de chèvre

Tomato salad, cucumbers, red onions, olives, goat cheese with a citrus dressing

Vivaneau poêlé, riz à l'encre de seiche, moules confites, chorizo et aioli
Seared red snapper fillet, confit mussels, squid ink black rice, chorizo & aioli foam



Paella de légumes saisonniers

Seasonal vegetable paella



Paella de fruits de mer, crevettes, moules, palourdes et calamars

Seafood paella with shrimp, mussels, clams, and squid



Jarret d'agneau du Québec, purée de pommes de terre et haricots verts

Braised lamb shank from Quebec, mashed potatoes, and green beans



Filet mignon, demi-glace au poivre et légumes saisonniers + 10 \$

Filet mignon, pepper sauce, and seasonal vegetables (+ \$10)

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

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



Churros avec dulce de leche, sucre et cannelle

Churros with dulce de leche, cinnamon, and sugar