

Menu à 30\$



PREMIÈRE ENTRÉE AU CHOIX / FIRST CHOICE OF STARTERS

Velouté aux saveurs du moment
Fresh market vegetables velouté

Mélange de fines laitues au miel et vinaigre de Xeres
Mixed field greens salad with honey and Sherry vinegar dressing

DEUXIÈME ENTRÉE AU CHOIX / SECOND CHOICE OF STARTERS

Feuilleté de légumes confits au four
et saucisse forte au paprika fumé la Chinata d'Espagne
*Warm vegetables pastry with Catalan chorizo
and smoked paprika La Chinata from Spain*

Tarte Tatin de tomates confites au thym
et fromage de chèvre aux échalotes et muscade
Glazed tomatoes Tatin Pie with thyme, goat cheese, shallots and nutmeg aromas

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX / CHOICE OF MAIN COURSE

Filet de saumon, cuisson unilatérale, sauce Romesco tiède aux amandes,
noisettes rôties, piments rouges, tomates et vinaigre de Banyuls
*Unilaterally seared salmon filet, Warm Catalan Romesco sauce, almonds,
roasted hazelnuts, sweet red peppers, tomatoes and Banyuls vinegar*

Blanquette de calamars et champignons, crème au vin muscat sec
du Roussillon, purée de panais et pommes de terre
*Calamari's Blanquette with mushrooms,
Roussillon's dry Muscat wine sauce, Parsnip and potatoes puree*

Civet de joues de porc du Québec, rissolée de lardons,
champignons et petits oignons
Québec pork cheeks stew with sauteed bacon, mushrooms and pearl onions

Bavette de bœuf de l'Alberta grillée, fondant d'anchois au beurre maître d'hôtel
Grilled Alberta's beef Hanger steak, melting anchovies maître D butter

DESSERT AU CHOIX / CHOICE OF DESSERTS

Gratin de Fruits rouges et sabayon
émulsionné au vin muscat doux des frères Cazes de Rivesaltes
*Wild red berries and sabayon Gratin emulsified
with Rivesaltes Cazes brothers sweet muscat wine*

Tarte fine tiédie aux pommes acidulées de Rougemont,
bonbon de crème glacée à la framboise
Warm thin acidulated Rougemont's apples pie with raspberry iced cream candy

Café, Thé ou tisane
Coffee, tea or herbal tea

Menu à 38\$



PREMIÈRE ENTRÉE AU CHOIX / FIRST CHOICE OF STARTERS

Velouté aux saveurs du moment
Fresh market vegetables velouté

Salade roquette et copeaux de fromage Manchego,
vinaigrette acidulé aux agrumes
Fresh Arugula salad with Spanish Manchego cheese chips, acidulated citrus dressing

DEUXIÈME ENTRÉE AU CHOIX / SECOND CHOICE OF STARTERS

Risotto jaune de crevettes et chorizo épicé
au paprika fumé la Chinata d'Espagne
*Yellow creamy risotto with Catalan chorizo
and shrimps spiced with smoked paprika la Chinata from Spain*

Raviole de chèvre frais à la noix de muscade,
fruits confits au vin de Rivesaltes doux et herbes rafraichissantes
*Warm goat cheese ravioli with nutmeg aromas,
glazed fruits, sweet Rivesaltes wine and fresh garden herbs*

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX / CHOICE OF MAIN COURSE

Joues de bœuf de l'Alberta braisées à l'ail confit
parfumé au thym corsé, pommes de terre en gratin dauphinois
*Braised Alberta Beef's cheeks with glazed garlic aromatised
with coarse meat stock and thyme, Dauphinois style potatoes gratin*

Bullinade catalane de poissons et fruits de mer
au safran Espagnol, ail y oli, croutons
Catalonian fish and seafood bullinada with Spanish saffron, aioli and croutons

Croustillant de dorade rôtie, pesto de tomates séchées,
basilic, coriandre, riz rouge persillé
*Crispy roasted sea bream filet, sun dried tomatoes,
basil and coriander, red rice sprinkled with parsley*

Cuisse de canard du lac brome confite au parfum de romarin,
duxelles de champignons, purée de céleri rave et fleur d'ail
*Glazed Brome Lake duck leg with fresh rosemary aromas,
wild mushrooms Duxelles, celeriac and garlic flower puree*

DESSERT AU CHOIX / CHOICE OF DESSERTS

Ile flottante, au caramel d'érable épicé, crème anglaise
au parfum de vanille de Madagascar
Floating Island, spicy maple caramel, English cream with Madagascar vanilla aromas

Gâteau Basque tiédie à la crème amandine
et cerise noire d'Ixassou façon confiture
Warm Basque country style cake with almond cream and black Ixassou cherry jam

Café, Thé ou tisane
Coffee, tea or herbal tea

Menu à 48\$



PREMIÈRE ENTRÉE AU CHOIX / FIRST CHOICE OF STARTERS

Velouté aux saveurs du moment
Fresh market vegetables velouté

Salade roquette et copeaux de fromage Manchego,
vinaigrette acidulé aux agrumes
Fresh Arugula salad with Spanish Manchego cheese chips, acidulated citrus dressing

DEUXIÈME ENTRÉE AU CHOIX / SECOND CHOICE OF STARTERS

Pétoncle saisie sur aubergine en panure de piment d'Espelette et épinards
Seared fresh scallop, Espeletako pepper and spinach on breaded eggplant

Parmentier en étagé de Boudin noir du Charlevoix
compoté de pommes aux framboises acidulés
Layered Charlevoix blood pudding parmentier with apples compote, acidulated raspberries

PLAT PRINCIPAL AU CHOIX / CHOICE OF MAIN COURSE

Caille laquée à la confiture de cerises noires
et son œuf en panure de noisettes grillées, sauce réduction de vin de Banyuls
*Black cherries lacquered quail, served with his own grilled hazelnut
breaded egg, Banyuls wine reduction sauce*

Médaille de Lotte rôtie au beurre demi-sel et estragon,
tombé de blanc de poireaux, chips de chorizo et betteraves
*Roasted monk fish medallions with half salt and tarragon butter,
wilted leeks, Catalan chorizo and red beets chips*

Agneau braisé douze heures, jus de cuisson corsé aux figues et
amandes grillées, purée de céleri rave à l'huile de truffe noire du Périgord
*Twelve hour braised Quebec's lamb, coarse grilled almonds
and figs meat stock, celeriac puree with Périgord's black truffle oil*

Duo de gambas et pétoncles sautées au beurre de citron vert,
baies de poivre rose et julienne de racines de gingembre
*Duo of seared giant prawns and scallops in lime butter,
pink peppercorn and sugar glazed ginger roots julienne*

DESSERT AU CHOIX / CHOICE OF DESSERTS

Gâteau roulé aux oranges confites à la cannelle
Shooter de Chocolat amer tiédie au bain marie
*Catalonian style rolled orange cake with cinnamon aromas
and it's warm bitter chocolate Shooter*

Fondant au chocolat noir, crème chiboust à l'érable et ciselé de menthe fraîche
*Warm dark chocolate cake with melting center, chiboust cream
with maple flavours and fresh chopped mint sprinkle*

Café, Thé ou tisane
Coffee, tea or herbal tea

BON APPÉTIT
BUEN PROVECHO
BON PROFIT
EGIZU BAZKARI

T. 514 842-5566

lespyrenees@videotron.ca | www.lespyrenees.ca