



*Menu groupe été 2025, disponible jusqu'à octobre
Obligatoire pour les groupes de plus de 12 personnes*

Tous les plats sont servis au centre de la table sous forme de partage. "Family Style"
Aucun choix n'est nécessaire, vous goûterez à tout !

MENU GROUPE 55\$

Entrées

SALADE ESTIVALE

Féta croustillant, julienne de légumes, graines de citrouille

FOCCACIA STRACCIATELLA

Foccacia de la Shop à pain de Terrebonne, tomates confites et huile d'herbes

Repas

PICANHA DE BOEUF

Haut de cuisse de bœuf grillé, sauce chimichurri

En duo avec

POISSON D'ARRIVAGE

Beurre aux herbes et câpres frits

Accompagné de

POÊLÉE DE LÉGUMES

POMMES DE TERRE DAUPHINES

Crème sur et persil

Dessert

GÂTEAU AU FROMAGE

Fruits rouges, crumble d'avoine et pacane

Pour les groupes, un minimum de pourboire de 18% est ajouté automatiquement sur votre facture

**Veuillez noter que nous accommodons toutes personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires*
Merci de nous avertir à l'avance*



*Menu groupe été 2025, disponible jusqu'à octobre
Obligatoire pour les groupes de plus de 12 personnes*

Tous les plats sont servis au centre de la table sous forme de partage. "Family Style"
Aucun choix n'est nécessaire, vous goûterez à tout !

MENU GROUPE 75\$

Entrées 1

SALADE ESTIVALE

Féta croustillant, julienne de légumes, graines de citrouille

FOCCACIA STRACCIATELLA

Foccacia de la Shop à pain de Terrebonne, tomates confites et huile d'herbes

Entrées 2

GRAVLAX DE SAUMON

Sur tortilla, crème sur à l'aneth, oignons rouges marinés

TORCHON DE FOIE GRAS

Confiture de fruits

Repas

PICANHA DE BOEUF

Haut de cuisse de bœuf grillé, sauce chimichurri

En duo avec

POISSON D'ARRIVAGE

Beurre aux herbes et câpres frits

Accompagné de

POÊLÉE DE LÉGUMES

POMMES DE TERRE DAUPHINES

Crème sur et persil

Dessert

GÂTEAU AU FROMAGE

Fruits rouges, crumble d'avoine et pacane

Pour les groupes, un minimum de pourboire de 18% est ajouté automatiquement sur votre facture

**Veuillez noter que nous accommodons toutes personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires*
Merci de nous avertir à l'avance*



MENU GROUPE BRUNCH 35\$

MIMOSA

Prosecco, jus d'orange

OMELETTE EN CASSOLETTE

Légumes du moment

CRÊPES FRANÇAISES

Beurre à l'érable

TARTIFLETTE

Gratin de pommes de terre, crème, bacon, oignons, fromage gratiné

JAMBON FUMÉ MAISON

BACON FUMÉ MAISON

FÈVES AU LARD

BOL DE FRUITS FRAIS

CONFITURE MAISON

PAIN JACK

Shop à pain

Tous les items sont servis dans des plateaux déposés au centre de la table sous forme de partage.

Nous accommodons les personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires

Bâtiment B

MENU BOUCHÉES

À choisir parmi :

Froid :

- Torchon de foie gras, fruit rouge confit sur croûton de pain
- Terrine de porc et poulet, moutarde et estragon
- Gravlax de saumon, crème sure aux herbes
- Betterave et stacciatella, vinaigrette balsamique
- Ceviche de poisson d'arrivage, coco, lime, coriandre
- Crevette cocktail, aïoli tomate
- Tartare de bœuf d'inspiration

Chaud :

- Asperge rôtie, bacon
- Brochette de filet de porc, à l'asiatique
- Pomme dauphine, mayo épicée
- Arancini au jambon de la cabane et fromage
- Champignon farcie ricotta, herbes et citron
- Bao au porc effiloché

Sucrée :

- Churros, dulce de leche
- Mini gâteau au fromage

Chaque bouchée est au prix de 5\$ + taxe et service

Nous accommodons les personnes ayant des allergies et/ou restrictions alimentaires