

# Menu - Souper "Pharma"

## 1 choix d'entrée/pers. :

Saumon fumé Grizzly : roquette, pousses de la Jardinière, oignons rouges marinés, sauce tartare maison et croûton de foccacia

Fondu au fromage : en croûte de maïs et de graines de sésame accompagnée d'une compotée de pommes au bacon

Tartare de bœuf Signature : oignon, persil, câpres, cornichon, mayo

## 1 choix de plat principal/pers. :

Tartare de duo de saumons : saumon frais et saumon fumé, câpres, oignon, aneth, jus de citron, huile d'olive

Contre-filet 12oz/340g : servi avec salade César, frites de Yukon gold maison, sauce bordelaise ou bacon

Brochette de poitrine de poulet et saucisse à la bière, sauce Brigade

## Dessert pour le groupe

Crème brûlée, sablé au beurre

85\$/pers. (plus taxes et services)

\*la compilation des choix doit être acheminée 7 jours avant l'événement

*Bon appétit !*

*Martin Ashby*, Chef exécutif