# LE MONTRÉALAIS

## BRUNCH DE PÂQUES : Dimanche le 20 avril 2014

## 59 $ (+15% service + taxes)

### Service de 11h00 à 15h00

**SUR LA TABLE D'ENTRÉES FROIDES**

- Sashimi de thon au poivre szechuan / *Tuna sashimi with szechuan pepper*
- Verrine de tartare de saumon et saumon fumé à l'oriental « saveurs wasabi » / *Salmon tartare verrine and smoked salmon oriental style « wasabi flavors »*
- Assortiment de poissons fumés (truite, esturgeon, maquereau, espadon, crevettes, pétoncles) *Assortment of smoked fish (trout, sturgeon, mackerel, swordfish, shrimps, scallops)*
- Ballotines de poissons (saumon et flétan) / *Ballotines of fish (salmon and halibut)*
- Plateaux de saumon mariné à l'érable et ses garnitures / *Platter of marinated salmon with maple and garnishings*
- Crevettes 26/30, sauce cocktail et Marie-Rose / *Shrimps 26/30, cocktail and Marie-Rose sauce*
- Crevettes de Matane / *Matane shrimps*
- Ceviche de pétoncles à la mangue et coriandre (en verrine) / *scallops ceviche with mango and coriander (en verrine)*

**SUR LE COMPTOIR À SALADES * un plateau par item – ne pas jumeler**

- Rosette Lyonnaise
- Plateaux de prosciutto et melon / *Platter with prosciutto and melon*
- Plateaux de contre-filet de veau, sauce au thon / *Platter of veal sirloin, tuna sauce*
- Vitello tonnato
- Plateaux de terrine de gibier en croûte et mini ballotine de canard et de lapin / *Platter of game meat terrine under crust and mini ballotine of duckling and rabbit*
- Plateaux de charcuteries italiennes / *Platter of italian cold cuts* (mortadella, pancetta, capicollo)
- Copeaux de viandes de Grison / *Slivers of air-dried meat*
- Aiguillettes de canard fumé, chutney aux agrumes / *Thinly sliced smoked duckling, citrus fruit chutney*
- Rillettes de canard / *Duckling rillettes*
- Assiette de légumes grillés / *Platter of grilled vegetables*
- Poivrons rôtis au pistou / *Roasted peppers with pesto (2 couleurs)*
- Plateaux de fromages et craquelins (display de pain) / *Platter of cheeses and crackers (bread display)*
- Assiette d'oranges poivrées / *Peppered oranges*

- Salade simple, quatre (4) vinaigrettes, condiments et garnitures
- (boston, laitue mesclun, endive, mâche, frisée, mini-feuilles d'épinards)
- *Salad with four (4) dressings, marinade and garnishing*
- *(boston, mesclun lettuce, endive, frisée, lambs' lettuce, mini spinach leaves)*

- Panier de petites baies rouges / *Basket with red berries*

# LE MONTRÉALAIS

## BRUNCH DE PÂQUES : Dimanche le 20 avril 2014

## 59 $ (+15% service + taxes)

**Service de 11h00 à 15h00**

---

**LES SALADES COMPOSÉES**

- Salade de quinoa aux fines herbes et tomates / *Quinoa salad with fine herbs and tomatoes*
- Salade de crevettes de Matane aux pamplemousses roses et oignon rouge / *Matane shrimp salad with pink grapefruit and red onion*
- Salade de mangues et cantaloupe parfumée au basilic frais / *Mango and cantaloup salad with fresh basil*
- Salade de fenouil et tomates cerise anisé/ *Fennel and cherry tomato salad with dill*
- Salade de volaille grillée à la thaïlandaise / *Thaï style grilled chicken salad*
- Salade d'haricots vert et pleurotes grillés, vinaigrette au vieux balsame / *String beans and grilled oyster mushrooms salad, balsamic vinaigrette*

**LES SOUPES**

- Velouté de racines du printemps / *Velouté of spring vegetable roots*
- Soupe froide de concombres et menthe fraîche / *Chilled cucumber and fresh mint soup*

**LES PLATS PRINCIPAUX**

- Oeufs brouillés / *Scrambled eggs*
- Bacon et saucisses de volaille / *bacon and chicken sausages*
- Crêpes fines au beurre d'érable / *Crêpes with maple butter*
- Oeufs pochés au saumon fumé sur muffin anglais / *Poached eggs with smoked salmon on english muffin*

- Ravioli aux fruits de mer, émulsion à l'homardière / *Seafood ravioli, lobster emulsion*
- Pennette à l'éffilochée de canard, tombée de tomates fraîches et aragula / *Pennette with thinly sliced duckling, fresh tomato and aragula fondue*
- Pavé de mérou rôti, bouillon de légumes monté au beurre de cerfeuil / *Roasted fillet of grouper, vegetables broth with chervil butter*
- Médallions de volaille en peau croustillante, sauce Poulette citronnée / *Crispy chicken medallions, creamy chicken jus with lemon*
- Bruschetta de tomates et pépites de chèvre / *Tomato bruschetta with goat cheese nuggets*
- Gigot d'agneau rôti à l'ail et au romarin, jus naturel / *Roasted leg of lamb with garlic and rosemary au jus*
- Jambon à l'os glacé au sirop d'érable / *ham with maple syrup*
- Côte de bœuf rôtie au jus / *Roast prime rib of beef au jus*

# LE MONTRÉALAIS

## BRUNCH DE PÂQUES : Dimanche le 20 avril 2014

## 59 $ (+15% service + taxes)

### Service de 11h00 à 15h00

**LES LÉGUMES ET FÉCULENTS**

- Jardinière de légumes / *Vegetables jardinière*
- Flageolets à la crème d'ail / *Creamy flageolets*
- Pommes de terre en gratin / *Potatoes au gratin*
- Polenta crémeuse aux asperges et tomates séchées / *Creamy polenta with asparagus and sun-dried tomatoes*

**LES DESSERTS**

**Les signatures**
Mini pâtisseries française; Beignets au sucre; Croquembouche
Sfogliatelle; Cannoli au chocolat; Cannoli au ricotta et fruits confits

**Les délices en petits contenants**
Pommes à l'érable; Gelée Kalhua et mousse café
Soupe de fruits rouges; Tiramisu
Pannacotta et sa marmelade de framboises
Mousse Gianduja, gelée cassis, crumble noisette

**Entremets entiers**
Pistachois
Œufs Solstice
Contrarié; Nocciolata; Forêt Noire; Nids tout chocolat
Brise d'été

**Les tartes**
Tarte chocolat Kalamansi; Tarte citron meringuée; Tarte aux pommes feuilletée
Tarte bretonne aux fruits; Carré feuilleté rhubarbe et fraises

**Les gourmandises**
Mini crème brûlée à la vanille; Mini crème brûlée à la passion; Mini crème brûlée à l'érable

**Station de crêpes**
Crêpes Grand-Mère :
Sauce chocolat, sauce sucette, crème anglaise, crème fouettée, coulis de fruits rouges, Grand Marnier

Salade de fruits

*** Certains modifications au menu peuvent survenir sans préavis**