BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 11 mai 2014

Restaurant Le Montréalais

59 $ (+15% service + taxes)

Service de 11h00 à 15h00

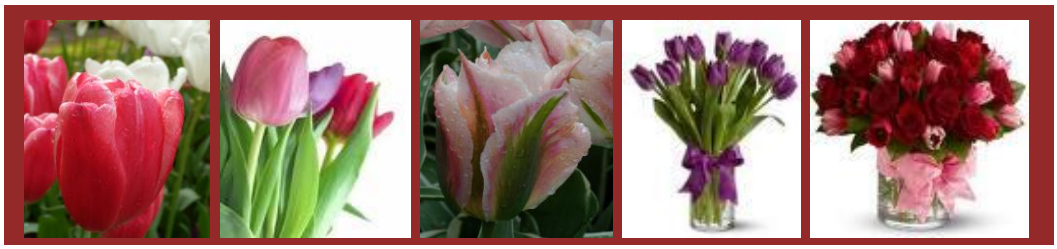
SUR LA TABLE D'ENTRÉES FROIDES

- 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

- 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)*



BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 11 mai 2014

Restaurant Le Montréalais

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 cantaloup 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*

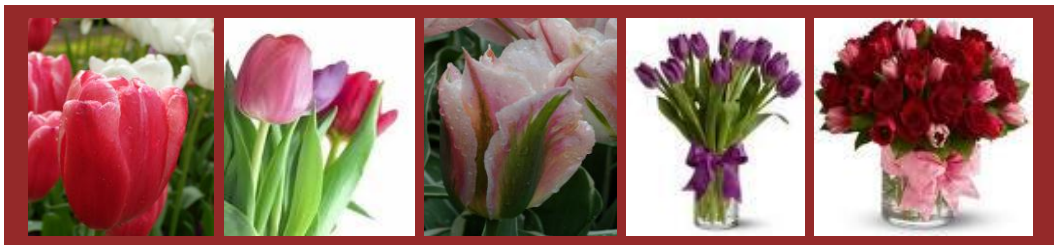
LES SOUPES

- Consommé de canard parfumé au thé du Labrador / *Duckling consommé flavored with Labrador tea*
- Soupe froide de roquette et coriandre / *Chilled aragula and coriander 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 a la florentine sur muffin anglais / *Poached eggs with spinach on english muffin*

- Medaglioni farcie au canard, jus de viande parfumé au balsamique / *Duckling medaglioni, meat jus enhanced with balsamic*
- Pennette à la méridionale « feta, olives, tomates, oignons rouges, roquette et parmesan » / *Pennette with feta cheese, olives, tomatoes, red onions, aragula and parmesan*
- Fricassée de pétoncles, bouillon de vin blanc et fines herbes salées de Charlevoix / *Fricassée of scallops, white wine broth with Charlevoix salted herbs*
- Escalope de mahi-mahi grille, salsa d'haricots à la mexicaine / *Grilled mahi-mahi scaloppini, Mexican style bean salad*
- Médallions de veau poêlés à la crème forestière / *Pan-seared Veal medallions with cream of mushrooms*
- Bruschetta aux fines herbes et ail / *Fine herbs and garlic bruschetta*
- Côte de bœuf rôtie au jus / *Roast prime rib of beef au jus*



BRUNCH DE LA FÊTE DES MÈRES

Dimanche le 11 mai 2014

Restaurant Le Montréalais

59 $ (+15% service + taxes)

Service de 11h00 à 15h00

LES LÉGUMES ET FÉCULENTS

- Jardinière de légumes printanière / *Vegetables jardinière*
- Pommes de terre ratte confites aux épices doux / *Ratte potatoes with mild spices*
- Galettes de riz multigrain / *Multigrain rice galettes*
- Tomates farcies aux fèves multicolores / *Stuffed tomatoes with multicolored beans*

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; Soupe de fruits rouges; Tiramisu
Pannacotta et sa marmelade de baies
Mousse Gianduja, gelée cassis, crumble noisette

Entremets entiers
Pistachois; St. Honoré
Contrarié; Nocciolata; Forêt Noire; Solstice
Charlotte aux fruits; Miroir ananas-coco

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

Les gourmandises
Mini crème brûlée à la vanille; Mini crème brûlée à la passion; Mini crème brûlée au chocolat

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

Salade de fruits
Panier de petites baies rouges / *Basket with red berries*

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