

LE COMPTOIR

MENU DU SOUPER

LES ENTRÉES

Soupe du Jour

Salade Verte

Vinaigrette framboise et copeaux de légumes

Salade César

Quartiers de romaine, parmesan, vinaigrette maison et pancetta

LES PLATS

Tagliatelle aux Crevettes Sauvages d'Argentine - 44

Chorizo espagnol, ail confit et tomates cerises

Saumon Poêlé - 46

Emulsion à l'annatto, purée à l'ail noir, oignons rouges marinés et légumes de saison

Bavette de Veau du Québec (10oz) et Frites - 48

Marinade à la coréenne, mayonnaise ponzu

Tagliatelle Primavera - 41

Légumes de saison, pesto aux herbes et parmesan

LES PLATS À PARTAGER - 2 PERSONNES

Steak Tomahawk (30oz) - 185

Légumes du jour et sauce au poivre

Poulet entier "Texan" - 85

Légumes du jour

LES DESSERTS - 10

Tarte au sucre à la crème brûlée

Gâteau au chocolat

Mousse à la fraise

LE COMPTOIR

DINNER MENU

APPETIZERS

Daily Soup

Green Salad

Raspberry vinaigrette and vegetable shavings

Caesar Salad

Romaine quarters, Parmesan shavings, house dressing and pancetta

MAIN COURSES

Tagliatelle with Wild Argentina

Shrimp - 44

Spanish chorizo, garlic confit and cherry tomatoes

Pan Seared Salmon - 46

Annatto emulsion, black garlic purée, marinated red onions and seasonal vegetables

Veal Flank Steak (10 oz) and Fries - 48

Korean-style marinade, ponzu mayonnaise

Tagliatelle Primavera - 41

Seasonal vegetables, herb pesto and Parmesan

MAIN COURSES TO SHARE - 2 PEOPLE

Grilled Tomahawk steak (30oz) - 185

Vegetables of the day and pepper sauce

Whole "Texan" Chicken - 85

Vegetables of the day

DESSERTS - 10

Crème brûlée sugar pie

Chocolate cake

Strawberry mousse