

Chez BOSS & fils

Entrées :

*Tartare de truite 21\$

(Mayonnaise gingembre, riz soufflé, câpres frits, avocat, pomelo)

*Pieuvre grillée 24\$

(Hummus, chou-fleur frits, vinaigrette tomate séchée, poivrons grillés oignons marinés curcuma)

*Calmars frits 18\$

(Mayonnaise pesto tomates séchées, oignons vert, quartiers de citron)

*Huîtres 18\$/6 36\$/12

(Mignonette échalotte, citrons, sauce jalapenos fumé)

*Flanc de porc pané 20\$

(Salade de chou asiatique, mayonnaise miso)

*Salade de crabe des neiges, crevettes nordiques 23\$

(Vermicelle de riz, concombres, carottes, onions verts, vinaigrette asiatique)

Plats principaux :

*Duo de pétoncles fumés & beignets de crevettes 39\$

(Gratin de chou-fleur au curry, bisque au caviar, salade d'asperges et tomates confites, betteraves rouges rôties)

*Robalo en tempura (Loup de mer) 70\$/2 pers.

(Sauce aux haricots noir et ail, légumes sautés asiatique)

*Côte de porc 34\$

(Purée de céleri rave, pois à la française, sauce demi glace)

*Morue de la Gaspésie braisée 33\$

(Purée de pdt, sauce concassé tomates, fenouil, poivrons rouges)

*Arancinis aux champignons 32\$

(Sauce crème aux herbes et truffe, purée de pois verts, porcini marinés)

*Garganelli alla genovese 34\$

(Pâtes faites à la main, sauce au bœuf et oignons caramélisés, parmesan)