

## **Les minis sandwiches 3 choix pour \$ 12**

Salade de crevettes de Matane : Crevettes, mayo, yogourt, aneth, citron, fenouil, oignons rouges, moutarde de Meaux et radis.

Porc effiloché : Porc effiloché, mais mariné aux épices à kimchi, oignons marinés, laitue et coriandre.

Fromages : Champignons Portobello, fromage de chèvre, laitue, réduction balsamique et pesto de tomates séchées.

Végane : Carottes marinées, daikons marinés, menthe, sauce sriracha, mayo végane à l'ail confit, mais marinés aux épices à kimchi et pâté végane.

Poulet : Poulet grillé, poivrons rouges rôtis, bacon, oignons confits à la bière, laitue et mayonnaise au pesto de basilic

## **Les véganes**

Carrés feuilletés aux oignons caramélisés à la bière et au thym - \$2.50

\*

Mini-brochettes de courgettes rôties, tofu sauce teriyaki et basilic - \$2.50

\*

Bouchées de tapenade d'olives Kalamata maison - \$2.50

\*

Mini Shish kebab de tofu, piments et tomates cerises - \$2.50

\*

Polenta aux oignons caramélisés, tomates séchées et pignons de pin - \$2.50

\*

Tofu laqué, arachides et gingembre - \$2.50

\*

Tartare de betteraves marinées, carottes, concombres et chips de taro - \$3.00

\*

Crostini de végé-pâté maison, pesto de basilic et tomates séchées - 2.50\$

\*

## **Les végés**

Duo de mini-quiches aux épinards, gruyère et tomates séchées, féta. - \$2.50

\*

Croustillant de fromage de chèvre au pavot et coco, mousse à l'ail noir et chutney de raisins. - \$2.50

\*

Pipette caprese (tomate, bocconcini, basilic) - \$2.50

\*

Feuilleté de fromage de chèvre, betterave, chutney de mangue et aneth -

\$3.00

\*

Arancinis aux champignons sauvages et mozzarella - \$3.00

\*

## **De la mer**

Crevettes, cerises de terre, oignons marinés et chimichurri en pipette. - \$3.00

\*

Cannelés salés garnis à la salade de crevettes et zeste d'orange. - \$3.00

\*

Crostinis de saumon gravlax, crème aigrette et oeufs de poisson. - \$3.00

\*

Tartare de saumon, gingembre, miso, estragon et taro frit - \$3.50

\*

Verrine de ceviche de flétan et pétoncles à la rhubarbe - \$4.00

\*

Acras de poissons et sauce tartare à l'ail noir de la vinaigrerie Du Capitaine de l'île d'Orléans. - \$3.00

\*

Escabèche d'omble chevalier au thé du Labrador, mignonette de pommes vertes et mousse d'érable - \$5.00

\*

Ceviche de pétoncles, jus de concombre à la coriandre et gelée de tomates aux piments - \$6.00

## **De la terre**

Brochettes de prosciutto, melon, basilic et mozzarella. - \$2.50

\*

Mini-blinis de foie de volailles, accompagnés de confit d'oignons rouges à la liqueur de cassis. - \$2.50

\*

Crostini de porc effiloché, coriandre, maïs mariné. - \$2.50

\*

Minis-cannelés chorizo et emmental et sa couette de fromage à la crème à l'ail rôti. - \$3.00

\*

Tataki de bœuf au fenouil sur lit de roquette, noix de pin et pipette de chimichurri - \$3.50.

\*

Mini-pogos de saucisse de porc, panés à la bière et moutarde à l'érable - \$3.00.

\*

Grilled-cheese de Mignons, poire, bacon et oignons caramélisés à la bière. - \$3.00

\*

Magret de canard, mousse au cassis de Monna & filles et ketchup aux fruits - \$3.50

\*

Arancinis au paprika fumé, chorizo et mozzarella - \$3.50

\*

Champignons farcis au fromage à la crème, saucisse italienne et gratinés - \$2.50

\*

## **Les mignardises**

Brownie chocolat - \$4.00

\*

Carré aux dattes - \$4.00

\*

Cupcake aux carottes - glaçage au fromage à la crème - \$4.00

\*

Verrine de mousse au chocolat, caramel salé et brownies - \$4.00

\*

Tartelette aux noix de pacanes - \$4.00

\*

Cupcake red velvet - \$4.00

\*

Cupcake caramel fleur de sel et crème de chocolat blanc - \$4.00

\*

Verrine de gâteau au fromage et petits fruits - \$4.00

\*

Cupcake quatre quart au citron, crème pâtissière et meringue grillée - \$4.00

\*