

MENU DE GROUPE



Quatre services • 68\$



Pour tous les
invités

BROCHETTES DU BAYOU | 1

Boeuf mignon, confiture de poivrons rouges, oignons rouges marinés, crumble de gaufre de maïs.

GÂTEAU DE CRABE SANS TRICHE | 1

Crabe bleu, trinité du sud, zest de citron, rémoulade, succotash.

Un choix
parmi

GUMBO

Andouille, poulet, sauce louisianaise épicée, okras.

SALADE DE PÊCHES

Pêches grillées, nœuds de mozzarella di bufala, roquette, frisé, oignons rouges marinés, pacanes caramélisées, vinaigrette de piments et miel.

JAMBALAYA RISOTTO

Riz arborio, bisque de tomate épicée, crevettes, andouille, poulet, trinité du sud.

Un choix
parmi

MORUE EN CROÛTE D'HERBES

Morue d'Islande, purée de patates douces, bette à carde arc-en-ciel, beurre blanc cajun.

ANGRY LOBSTER

Spaghetti Mancini, homard, chili, bisque crémeuse, trinité du sud, succotash.

BAVETTE CAJUN

Extra crevettes cajuns + 14 / Extra queue de homard cajun + 24
Bavette de boeuf CAB 8oz, beurre cajun,
pommes de terre rattes poêlées, salade de frisée vinaigrette de piment et miel.

BEIGNET TIANA | 1

Comme à la Nouvelle-Orléans.

SUGGESTION DU SOMMELIER

1/2 btl de vin par personne + 22\$

Vin blanc, Cagnotto, IGP Terre sicilienne, Italie, 2024 (Lucido, Pinot grigio)

Vin rouge, Cagnotto, IGP Puglia, Italie, 2024 (Sangiovese, Merlot)