

# Le 3 services

## ENTRÉE | APPETIZER

Salade de betteraves, boules de fromage de chèvre, éclate de pistache et caramel de betterave rouge | *Beet salad, goat cheese balls, pistachio slivers and beet caramel*

## PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Suprême de poulet au chipotle, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Chipotle chicken supreme with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and mushroom sauce*

Saumon saisi à l'érable et soya, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons, sauce soya | *Maple and soy seared salmon, with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and mushroom sauce, soy sauce*

Macreuse de bœuf braisée, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce au poivre | *Braised beef scapula, with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and peppercorn sauce*

Filet mignon de bœuf, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Beef filet mignon, mashed potatoes with parsley, buttery green beans and mushroom sauce* **+15\$**

## DESSERT

Gâteau au fromage et caramel salé | *Salted caramel cheesecake*

Gâteau au chocolat triple | *Triple Chocolate Cake*

Café inclus | Nespresso 5\$



Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur  
*Mention any food allergies to the server*



# Le 4 services

## MISES EN BOUCHE

Tataki de bœuf, huile de truffe avec roquette et fleur de sel  
*Beef Tataki, truffle oil with arugula and fleur de sel*

Cornet de poulet façon quésadilla, tomate et fromage  
*Quesadilla style chicken cone, tomato and cheese*

## ENTRÉE | APPETIZER

Salade de betteraves, boules de fromage de chèvre, éclate de pistache et caramel de betterave rouge | *Beet salad, goat cheese balls, pistachio slivers and beet caramel*

Gravlax de saumon, crème à la lime et tobiko, pickles d'oignon rouge, rondelle de radis et concombre avec roquette | *Salmon gravlax, lime and tobiko cream, red onion pickles, radish and cucumber slices with arugula*

## PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Suprême de poulet au chipotle, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Chipotle chicken supreme with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and mushroom sauce*

Saumon saisi à l'érable et soya, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons, sauce soya | *Maple and soy seared salmon, with mashed potatoes and parsley, buttery green beans, mushroom sauce, soy sauce*

Macreuse de bœuf braisée, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce au poivre | *Braised beef scapula, with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and peppercorn sauce*

Filet mignon de bœuf, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Beef filet mignon, mashed potatoes with parsley, buttery green beans and mushroom sauce* **+15\$**

## DESSERT

Gâteau au fromage et caramel salé | *Salted caramel cheesecake*

Gâteau au chocolat triple | *Triple Chocolate Cake*

Café inclus | Nespresso 5\$ **N**

**SOUPER  
CROISIÈRE**

—  
**19H À 22H**

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur  
*Mention any food allergies to the server*



# Le 5 services

## MISES EN BOUCHE

Tataki de bœuf, huile de truffe avec roquette et fleur de sel  
*Beef Tataki, truffle oil with arugula and fleur de sel*

Cornet de poulet façon quésadilla, tomate et fromage  
*Quesadilla style chicken cone, tomato and cheese*

## ENTRÉE | APPETIZER

Salade de betteraves, boules de fromage de chèvre, éclate de pistache et caramel de betterave rouge | *Beet salad, goat cheese balls, pistachio slivers and beet caramel*

Gravlax de saumon, crème à la lime et tobiko, pickles d'oignon rouge, rondelle de radis et concombre avec roquette | *Salmon gravlax, lime and tobiko cream, red onion pickles, radish and cucumber slices with arugula*

## DIGESTIF | DIGESTIVE

Trou Normand, Crème & Sorbet de citron, huile aux herbes, mangues et basilic, vodka | *Lemon Crème, Sorbet, Mango and Basilic Herb Oil, Vodka*

## PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Suprême de poulet au chipotle, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Chipotle chicken supreme with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and mushroom sauce*

Saumon saisi à l'érable et soya, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons, sauce soya | *Maple and soy seared salmon, with mashed potatoes and parsley, buttery green beans, mushroom sauce, soy sauce*

Macreuse de bœuf braisée, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce au poivre | *Braised beef scapula, with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and peppercorn sauce*

Filet mignon de bœuf, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Beef filet mignon, mashed potatoes with parsley, buttery green beans and mushroom sauce* <sup>+15\$</sup>

## DESSERT

Gâteau au fromage et caramel salé | *Salted caramel cheesecake*

Gâteau au chocolat triple | *Triple Chocolate Cake*

Café inclus | Nespresso 5\$ <sup>N</sup>

**SOUPER  
CROISIÈRE**

—  
19H À 22H

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur  
*Mention any food allergies to the server*



# Le 6 services

## MISES EN BOUCHE

Tataki de bœuf, huile de truffe avec roquette et fleur de sel  
*Beef Tataki, truffle oil with arugula and fleur de sel*

Cornet de poulet façon quésadilla, tomate et fromage  
*Quesadilla style chicken cone, tomato and cheese*

## ENTRÉE | APPETIZER

Salade de betteraves, boules de fromage de chèvre, éclate de pistache et caramel de betterave rouge | *Beet salad, goat cheese balls, pistachio slivers and beet caramel*

Gravlax de saumon, crème à la lime et tobiko, pickles d'oignon rouge, rondelle de radis et concombre avec roquette | *Salmon gravlax, lime and tobiko cream, red onion pickles, radish and cucumber slices with arugula*

## DIGESTIF | DIGESTIVE

Trou Normand, Crème & Sorbet de citron, huile aux herbes, mangues et basilic, vodka | *Lemon Crème, Sorbet, Mango and Basilic Herb Oil, Vodka*

## PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Suprême de poulet au chipotle, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Chipotle chicken supreme with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and mushroom sauce*

Saumon saisi à l'érable et soya, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons, sauce soya | *Maple and soy seared salmon, with mashed potatoes and parsley, buttery green beans, mushroom sauce, soy sauce*

Macreuse de bœuf braisée, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce au poivre | *Braised beef scapula, with mashed potatoes and parsley, buttery green beans and peppercorn sauce*

Filet mignon de bœuf, écrasé de pomme de terre au persil, haricot vert au beurre, sauce aux champignons | *Beef filet mignon, mashed potatoes with parsley, buttery green beans and mushroom sauce* <sup>+15\$</sup>

## INTERLUDE

Demi-Sphère de Fromage Provençal, Enrichie de Tomate Séchée et Origan, Farcie à la Tapenade d'Olive Noir, Mini Salade de roquette, Vinaigrette au Balsamique Modène | *Provençal Cheese Half-Sphere, Sun-dried tomato and Oregano, Stuffed Black Olive Tapenade, Arugula Salad with Modena Balsamic Vinaigrette*

## DESSERT

Gâteau au fromage et caramel salé | *Salted caramel cheesecake*

Gâteau au chocolat triple | *Triple Chocolate Cake*

Café inclus | Nespresso 5\$ 

**SOUPER  
CROISIÈRE**  
—  
19H À 22H

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur  
*Mention any food allergies to the server*

