— BUVETTE —

LAGANIERE

MENU 3 SERVICES DES FÊTES

39,⁹⁹\$ 12 PERSONNES ET PLUS

ENTRÉES

César

Émulsion ail confite, bacon cuit au thym et à Ta Meilleure, persil, croûtons de pain de campagne, parmesan Grana Padano 18 mois.

Dumplings frits (3)

Dumplings aux légumes, ponzu, yuzu, oignons verts, pickles d'oignons rouges à l'IPA Lagabière, émulsion piquante, micro-pousses.

Potage de choux-fleur

Cari de madras, ail confite, crème 35%, crumble de pain et huile d'olive

Escargots (10) +7\$

Poireau, pomme de terre, romarin, Bière rousse, crème cuite au poivre rose, oignon frit et huile d'herbe

Crevette 13-15 (3) +6\$

Frit au bacon, épices Laganière, tomate cerise compoté au la bière blanche aux petits fruits, micro-basilic, huile de piment, fleur de sel

PLATS PRINCIPAUX

Bavette de bœuf (7 oz)

Blend d'épices Laganière, carottes nantaises, épinars, jus de viande à la bière et vin rouge, beurre. Servi avec frites.

Fish & Chips

Aiglefin (7 oz) en panure à la bière Blonde Lagabière, salade de chou vinaigrée, citron. Servi avec frites.

— BUVETTE —

LAGANIERE

PLATS PRINCIPAUX

Raviolis au ricotta

Champignons organiques, jus de viande, crème 35 %, échalote grise, persil, huile de truffe blanche, parmesan. *Ajout : confit de canard +7\$*

Joue de porc sous vide

Pommes de terre grelot rôti, betterave rôtie au vinaigre de cidre, jus de viande au poivre vert et crème fraîche.

Tartare de saumon

Crémeux avocat, lime, coriandre, émulsion sriracha.

Tartare de bœuf AAA

Cornichons, câpres, émulsion moutarde de Dijon, échalote, jaune d'œuf, persil.

Burger de bœuf

Angus AAA (6 oz), pain brioché, mozzarella, compote de poivron rouge, laitue, tomate, émulsion oignon caramélisé et bacon.
Servi avec frites ou une petite salade verte.

DESSERT

Brownies au chocolat

Crémeux chocolat mi-amer, crumble cacao et crème 35 % fouettée.

Cake au fromage

compte de cerise, crumble amande rôtie et crème 35 % fouettée.

Café régulier ou Thé Camellias Simensis