

# *Bienvenue Chez l'Épicier*

## **Menu @ 55\$**

**Velouté de topinambours, crumble de graines de tournesol, pickles, huile de ciboulette**  
Jerusalem artichoke velouté, sunflower seeds crumble, pickles, chive oil



**Tartare de bœuf, pois chiche frit, choux de Bruxelles, labneh**  
Beef tartar, fried chickpea, brussel sprouts, labneh

**Ou/or**

**Poireaux, sauce hollandaise, saumon fumé, œuf poché, graines de moutarde marinées et parmesan**  
Leeks, hollandaise sauce, smoked salmon, poached egg, marinated mustard seeds & parmesan



**Porcelet de la ferme Gaspior confit, ragoût d'orge aux shitakés, tempura de cipollinis**  
Piglet confit from Gaspior farms, shitake barley stew, cipollini onion in tempura

**Ou/or**

**Bar rayé saisi et en brandade, purée de carotte au miel, lait de fenouil**  
Seared striped bass in brandade, carrot puree flavoured with honey, fennel milk sauce

**Ou/or**

**Gnocchis, brocoli, shimeji, soya, cresson, radis mariné**  
Gnocchis, broccoli, shimeji mushrooms, soya, watercress, marinated radish



**Tartelette choco-café, glace au Baileys et sirop de cacao**  
Chocolate and coffee tartlet, Baileys and cocoa syrup ice cream

**Ou/or**

**Parfait glacé à l'érable, confit de pommes à la cannelle, crumble de biscuit Breton**  
Iced Maple parfait, candied apples with cinnamon, Breton cookie crumble

**Ou/or**

**Trio de crèmes brûlées**  
Trio of crèmes brûlées

**Café filtre ou thé**  
Filtered coffee or tea

# *Bienvenue Chez l'Épicier*

## **Menu @ 67\$**

**Consommé de bœuf, algues frites, carpaccio de bœuf, miso**  
Beef broth, fried seaweed, beef carpaccio, miso sauce



**Pieuvre grillée, salade de pommes de terre rattes, olives Kalamata, concombres, tomates, jalapeños et feta**  
Grilled octopus, fingerling potato salad, Kalamata olives, cucumbers and tomatoes, jalapeños and feta cheese

**Ou/or**

**Tartare de cerf, croustille de riz, pleurote jaune, café, pommes de terre rattes**  
Venison tartar, rice chips, golden oyster mushrooms, coffee, fingerling potato.



**Filet mignon de bœuf, pommes de terre dauphine au vieux cheddar Perron, purée de poireaux, sauce au vin rouge**  
Beef tenderloin, gratin dauphinois with old cheddar Perron, leek puree, red wine sauce

**Ou/or**

**Flétan rôti, gnocchis à la bisque de homard, chou-fleur brûlé estragon**  
Roasted halibut, lobster bisque flavoured gnocchi, blackened cauliflower, tarragon

**Ou/or**

**Gnocchis, brocoli, shimeji, soya, cresson, radis mariné**  
Gnocchis, broccoli, shimeji, soya, watercress, marinated radish



**Tomme de Monsieur Séguin, crème de marron, chips de pommes, oseille sanguine**  
Tomme de Monsieur Seguin cheese, sweetened chestnut puree, apple chips, red or blood sorrel



**Tartelette choco-café, glace au Baileys et sirop de cacao**  
Chocolate and coffee tartlet, Baileys and cocoa syrup ice cream

**Ou/or**

**Parfait glacé à l'érable, confit de pommes à la cannelle, crumble de biscuit Breton**  
Iced maple parfait, candied apples flavoured with cinnamon, Breton cookie crumble

**Ou/or**

**Trio de crèmes brûlées**  
Trio of crèmes brûlées

**Café filtre ou thé**  
Filtered coffee or tea

# Bienvenue Chez l'Épicier

## Menu @ 72\$

**Royale de topinambours, légumes d'automne, consommé de bœuf au porto**  
Jerusalem artichoke Royale, seasonal vegetables, beef consommé flavoured with port



**Carpaccio de bœuf, œuf mollet frit en croûte de persil, aïoli au poivre des dunes**  
Beef carpaccio, fried poached egg in parsley crust, dune pepper aïoli

Ou/or

**Pieuvre grillée, salade de pommes de terre rattes, olives Kalamata, concombres et tomates, crème fraîche au citron**  
Grilled octopus, fingerling potato salad, Kalamata olives, cucumbers and tomatoes, lemon cream



**Crèmeux de foie gras, marmelade de bacon au vinaigre de miel, pâte feuilletée, laque de clémentine**  
Foie gras crèmeux, bacon marmalade flavoured with honey vinegar, puff pastry, clementine glaze



**Magret de canard rôti aux épices, gastrique au miel, panini de champignons sauvages, carottes grillées comme un steak**  
Roasted duck breast with spices, honey gastric, wild mushroom panini, grilled carrots "steak style"

Ou/or

**Filet d'omble de l'Arctique, beurre noisette au yuzu, risotto aux amandes**  
Arctic char fillet, yuzu hazelnut buttered sauce, almond risotto

Ou/or

**Gnocchis, brocoli, shimeji, soya, cresson, radis mariné**  
Gnocchis, broccoli, shimeji, soya, watercress, marinated radish



**Tomme de Monsieur Séguin, crème de marron, chips de pommes, oseille sanguine**  
Tomme de Monsieur Séguin cheese, sweetened chestnut puree, apple chips, blood or red sorrel



**Tartelette choco-café, glace au Baileys et sirop de cacao**  
Coffee and chocolate tartlet, Baileys and cocoa syrup ice cream

Ou/or

**Parfait glacé à l'érable, confit de pommes à la cannelle, crumble de biscuit Breton**  
Iced maple parfait, candied apples flavoured with cinnamon, Breton cookie crumble

Ou/or

**Trio de crèmes brûlées**  
Trio of crèmes brûlées

**Café filtre ou thé**  
Filtered coffee or tea

RESTAURANT

CHEZ L'ÉPICIER  
N°311

ST-PAUL EST

MONTREAL