

Salle à manger

MEZZES SFIZI TAPAS

Charcuterie maison et « Sotto Aceto » classique - Pour 1 personne - 17 \$, Pour 2 - 27 \$

Burrata roulé à la main, tomates anciennes, crostinis dentelés « Pata Negra », basilic frais - 18 \$

Carpaccio de chevreuil à l'ail noir, raisins marinés, chips de légumes-racines, laitue niçoise - 21 \$

Pain maison à l'huile d'olive avec beurre de moëlle osseuse - 7 \$

Tartare de canard du lac Brome, aioli aux champignons, champignons marinés au miel, chips d'huîtres royales, crostinis - 16 \$

Chou-fleur grillé, mâche, grenade, oignons rôtis, noix de pins, vinaigrette tahini au citron - 14 \$

Concombres égorgés, pommes Granny Smith, amandes, échalotes, vinaigrette togarashi et coriandre - 13 \$

Pieuvre tunisienne grillée, bacon de maïs fumé pr, croustillant de maïs, tomates cerises éclatées, poivrons grillés shishito - 18 \$

Rôti de courge musquée, risotto, sauge au beurre de noisette, noix de pins rôties, parmesan - 16 \$

Côtes courtes désossées, braisées à la marocaine, houmous maison, amandes, chutney d'abricot - 18 \$

Ceviche de pétoncle géant, eau de betterave marinée citron lime - 21 \$

Tagliatelle maison, homard des Îles de la Madeleine, bisque de homard enrichie à la tomate, pangrattato - 24 \$

Légumes du jardin - purée de pommes de terre douces, purée de topinambours, légumes assortis de saison, huile aux fines herbes, pain de seigle émietté - 18 \$

Chapelet de saucisses à l'ail, au citron et au persil, pain à l'huile d'olive, salade de roquette - 21 \$

Dorade poêlée, légumes de saison, croûtons maison « Panzanella », vinaigrette citronnée - 16 \$

PAINS PLATS

Mozzarella Bufala, prosciutto de Parme, figues grecques et manchego rasé - 15 \$

Palourde à col roulé, pancetta, épinards fanés au marscapone - 15 \$

Champignon sauvage « Trifolata », purée de truffes noires, taleggio, pesto aux pistaches - 16 \$

DESSERTS

Croustillant aux pommes, crème glacée à la vanille avec foie gras poêlé, sirop d'érable - 16 \$

Crème brûlée classique - 9 \$

Tiramisu fait maison « Affogato » au chocolat Gianduja - 10 \$