



ENTRÉES

- 🍷 SALADE BOSTON AU FROMAGE BLEU - 12/19
Noisettes rôties, poires, vinaigrette au Chardonnay et miel
- 🍷 DF TARTINE GRILLÉE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES - 13
Mayonnaise à l'huile de truffe, roquette et œuf mollet frit
- 🍷 VELOUTÉ AUX PATATES DOUCES - 8
Crème sûre et oignons verts
- 🍷 ESCARGOTS EN COQUILLE - 13 POUR 6 UNITÉS / 22 POUR 12 UNITÉS
Farcis à la bourguignonne au four

TARTARE DE SAUMON - 14/23
Ciboulette, échalote française, suprême d'orange, aneth et crème sûre

TARTARE DE BOEUF - 14/23
Parmesan, avocat, échalotes, persil, huile de truffe et caviar de moutarde

CHÈVRE CHAUD CROUSTILLANT ET SALADE MESCLUN - 14/21
Noix de Grenoble rôties, carottes ancestrales marinées, petits lardons au four et vinaigrette au chardonnay

DF FOIE GRAS MI-CUIT DU QUÉBEC - 21
Chutney de pommes et pain de campagne grillé

PLATS PRINCIPAUX

- PAVÉ DE SAUMON BIOLOGIQUE FUMÉ AU BOIS DE CERISIER ET POÊLÉ - 28
Asperges du Québec, pappardelle, sauce à l'estragon et caviar de saumon
- 🍷 DF ST-JACQUES POÊLÉ ET SON RISOTTO - 32
Pétoncles poêlés au beurre noisette, risotto aux champignons sauvages, truffes, poireaux, parmesan
- 🍷 GNOCCHI POÊLÉS À LA SAUCE TOMATE COURGÉE - 22
Basilic frais, olives noire et cheddar fumé
- POISSON DU JOUR - PRIX DU MARCHÉ

BURGER 701 - 20
¼ de livre de boeuf Angus, fromage Guinness, champignons portobello sautés, roquette, cornichon, bacon, mayonnaise au paprika et sirop d'érable, servi avec frites maison

BAVETTE DE BŒUF MARINÉ AU THYM ET AIL - 26
Servi avec frite et salade

🍷 FILET MIGNON DE BOEUF AAA - 38
Mousseline de pommes de terre Yukon Gold, rapinis poêlés au beurre, émulsion de cèpes et whiskey
— Foie gras en extra 15\$

HAPPENING GOURMAND

VIEUX-MONTRÉAL

Table d'hôte - 3 services - 27\$

CÎROCO - 10
Cîroc, jus de lime frais, sirop simple, jus de canneberge
— *En vedette*

5oz 9 / 8oz 14 / Btl 40
CABERNET SAUVIGNON, CALIFORNIE
Sterling Vintner's Collection
CHARDONNAY, CALIFORNIE
Sterling Vintner's Collection
— *Choix d'entrées*

VELOUTÉ AUX PATATES DOUCES
crème sûre à l'oignon vert
TARTELETTE DE FONDUE AUX CHORIZO ET POIREAUX

Salade mesclun et vinaigrette à l'échalote
SALADE DE BETTERAVES JAUNES DU QUÉBEC - EXTRA 4\$
Feuilles de mâche, fromage feta, vinaigrette à la pomme Granny Smith et chips de tortillas

— *Choix de plats*

MORUE POÊLÉE
Purée de pommes de terre composées, tombé d'épinards et sauce basilic

RIGATONI À LA CRÈME DE TRUFFE
Parmesan et persil

POITRINE DE POULET RÔTIE
ragoût d'orge avec asperges et tomates séchées et sauce au romarin

BAVETTE DE BŒUF MARINÉE AU ROMARIN ET OIGNONS ROUGES - EXTRA 10\$
Servie avec frites maison et salade

— *Choix de desserts*

GÂTEAU BRASSERIE 701
crémage au chocolat blanc et orange
DESSERT À LA CARTE - EXTRA 6\$