

Chez Boss & Fils

ENTRÉES

HUÎTRES

SUR LIT DE GLACE 6 pour 26 \$
12 pour 42 \$
Sauce au piment jalapeno
fumé, citron, mignonette
d'échalotte, gingembre
mariné

CHAUDES 6 pour 27 \$
12 pour 48 \$
Épinard, crème et parmesan,
façon Boss

TARTARE DE TRUITE 24 \$

Mayonnaise maison au gingembre
frais, crème au citron, riz soufflé,
émulsion d'ail noir et sri racha

TABOULÉ DE CHOU-FLEUR 22 \$

Tomate, concombre et feta,
vinaigrette à la lime, fines herbes
et sumac

CALMARS FRITS 24 \$

Mayonnaise à l'ail confit, salsa
verte, julienne d'oignon vert et
citron

PIEUVRE EN CEVICHE 27 \$

Poivron mariné, gel de
calamondin, hummus d'haricot
blanc et kumquat confit

GNOCCHI À LA 24 \$

PARISIENNE

Champignon, oignon vert,
crevette, crème

CARPACCIO DE BŒUF 23 \$

Mayonnaise asiatique, pesto,
roquette et parmesan

MOUSSE DE FOIE DE 21 \$
VOLAILLE

Parfumée au cognac et porto,
toast campagne, cornichon et
chutney érable et camerise

SAUMON FUMÉ À LA
MAISON 26 \$

Gel de pomme, daikon mariné,
toast grillé et confit de bleuets

Chez Boss & Fils

PLATS PRINCIPAUX

POÊLÉE DE PÉTONCLE 44 \$
MADÉLINOT AU BEURRE
MOUSSEUX

Shiitaké, crème, brandy et fines
herbes

CÔTE DE BŒUF ANGUS 3A 149 \$
pour 2 personnes
Maturée et rôtie sur l'os,
glace de veau au vin rouge

ROBALO EN TEMPURA 80 \$
pour 2 personnes
Sauce à l'haricot noir et
fleur d'ail fraîche

CAVATELLI À LA RICOTTA 38 \$
Sauce au vin blanc, asperge verte,
tomate cerise, champignon sauvage,
parmesan et noix de pin

SAUCISSE MAISON 40 \$
Chanterelle, porcini,
canneberge et Louis d'Or

NOIX DE JOUE DE PORC 39 \$
BRAISÉE
Lardon, érable et champignon
sauvage

ÉPAULE D'AGNEAU 44 \$
Confite 12 heures, parfumée à la
tomate séchée, ail et romarin

MACREUSE DE BŒUF 42 \$
À la vigneronne, lardon et oignon
perlé caramélisé

POISSON DU JOUR

Prix du marché

Tous nos plats sont accompagnés de légumes selon le bonheur du marché

NOS PLAISIRS COUPABLES... DE BOUCHE À OREILLE