

MENUS BANQUET

PUB IRLANDAIS
ST PATRICK
IRISH PUB

MENU PASSE-PARTOUT

36\$ /PERS.
+ TX
+ SERVICE

CHOIX D'ENTRÉES

Potage du moment
Panache de salade

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

Burger de pulled pork
Épaule de porc du Québec braisée et effilochée, cheddar à la Guinness et cornichons.

Fish'n chips à la bière
Morue enrobée d'une pâte à frire à la bière, servi avec frites maisons, salade de choux et sauce tartare maison

Spaghetti Bolognaise
Sauce bolognaise revisitée au smoked meat et champignons

Salade repas au goût du chef

DESSERT

Brownies choco-Guinness
Verrine de brownies au chocolat noir et ganache chocolat et bière Guinness, nappé de caramel maison au Baileys

MENU IRISH PUB

42\$ /PERS.
+ TX
+ SERVICE

CHOIX D'ENTRÉES

Stout une soupe à l'oignon
Soupe à l'oignon à la Guinness et fines herbes, croutons à l'ail et mozzarella

Salade César
Cœur de romaine, croutons à l'ail, parmesan, bacon croustillant et vinaigrette césar maison

Cube de saumon boucané érable et whisky
Cube de saumon fumé à froid saisi et laqué à l'érable, whisky et épices, amandes grillées, et jeunes pousses

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

Shepherd's pie du St-Pat
Hachis Parmentier à la viande

Saumon Belfast
Pavé de saumon de l'atlantique laqué au miel de trèfle et au cidre, julienne de légumes et riz

Irish Stew
Ragoût de bœuf à la Guinness, lardons, oignons, carottes, céleri, servi avec purée de pommes de terre

Salade repas au goût du chef

DESSERT

Brownies choco-Guinness
Verrine de brownies au chocolat noir et ganache chocolat et bière Guinness, nappé de caramel maison au Baileys

MENU FESTIF

56\$ /PERS.
+ TX
+ SERVICE

CHOIX D'ENTRÉES

Mini fondant au Migneron et canard confit
Fondue au Migneron de Charlevoix, canard confit et poireau, confit de canneberges à la Blanche du Cheval blanc, laitue aragula

Cube de saumon boucané érable et whisky
Cube de saumon fumé à froid saisi et laqué à l'érable, whisky et épices, amandes grillées, et jeunes pousses

Gravlax de saumon à la betterave
pain blinis, accompagné de chantilly aux agrumes et câpres frit.

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

Surf and turf de tartares
Moitié tartare de saumon à l'huile de homard et estragon et moitié tartare de bœuf au bacon et à la Guinness

Côtes levées du St-Pat
Côtes levées de porc frottées avec notre mélange d'épices maison et badigeonnées de notre sauce bbq à la bière rousse.

Cuisse de canard confit
Cuisse de canard confit, légumes de saison.

Saumon laqué à l'érable
et gingembre, sur planche de cèdre, avec légumes de saison et orzo aux champignons sauvages.

CHOIX DE DESSERTS

Gâteau au fromage
Crumle de biscuits Graham, chocolat blanc et framboises

OU

Brownies choco-Guinness
Verrine de brownies au chocolat noir et ganache chocolat et bière Guinness, nappé de caramel maison au Baileys