



BRASSERIE 0 ACCENTS
DE PROVENCE

MENU DE GROUPE

Menu 4 services, incluant une soupe, une entrée, un plat et un dessert : **45\$** par personne

Menu 5 services incluant canapés, soupe, entrée, plat et dessert : **54\$** par personne

Pour 8\$ de plus par personne, ajouter une assiette de fromages



SOUPE & SALADE

Soupe du jour

Salade verte



ENTRÉES

3 CHOIX POUR LE GROUPE

Crevettes en kadaïf, peperonata de légumes et artichauts, coulis de crustacés au piment

Salade de kale avec quinoa, raisins, cheddar fumé, courge, vinaigrette aux agrumes et herbes

Barigoule d'artichauts au pistou, lard fumé, cromesquis de pintade et jus simple au safran

Tarte fine de crabe, avocat à la lime, coriandre, tomates confites et légumes croquants

Ravioles de homard aux herbes et zeste d'agrumes, beurre nantais à l'estragon, piment doux et
brunoise de légumes croquants

Tartare de bœuf ou saumon, fine verdure et croûtons (+3\$)



PLATS PRINCIPAUX

3 CHOIX POUR LE GROUPE

Cabillaud rôti, pâtes fregola, parmesan, roquette, moules et palourdes

Pavé de thon albacore, pois verts, marinades, noix de pin et croquant de chou-fleur

Magret de canard à la fleur de thym, pommes dauphines, truffe et jus corsé au balsamique

Ballotines de volaille, spätzle au piment d'Espelette, carottes, piquillos et olives noires

Risotto d'épeautre aux morilles, parmesan et caille rôtie

Bavette de bœuf Angus AAA grillée avec légumes sautés et frites maison



DESSERT

Verrine avec café, thé ou tisane