

SEK YA

resto·boutique

TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES (Inclus un choix)

Potage du moment

Salade d'hiver

Agrumes, radis, Louis d'or

Gravlax de truite

Clémentine, gingembre, curcuma

Jambon blanc

Câpres, émulsion au thon

Brandade de flétan

Émulsion au citron brûlé

PLATS

Steak de chou-fleur 38\$

Chermoula, épices berbères

Risotto 40\$

Joue de veau braisée, Louis d'or

Boudin noir maison 41\$

Choux de Bruxelles, sauce au cidre de pomme

Poisson selon l'arrivage 43\$

Poireau, beurre blanc au caviar de truite

Crevettes grillées 44\$

Fenouil, sauce bisque

Pièce du boucher 46\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

VINS AU VERRE - BLANC (Janvier 2025)

14\$ - Gualtallary Riesling, Dona Paula, Argentine, 2022 (Riesling)

15\$ - Vdf, Roussanne, Jean-Paul Brun, Beaujolais, France, 2022 (Roussanne)

19\$ - Vino de Pueblo, Santyuste, Arenas de Santyuste, Castille et Leon, Espagne, 2021 (Verdejo)

21\$ - Carneros Chardonnay, Starmont, États-Unis, 2021 (Chardonnay)

22\$ - Terre Siciliane, Lato Sud, Grottafumata, Sicile, Italie, 2020 (Carricante)

VINS AU VERRE - ROUGE (Janvier 2025)

14\$ - Cachapoal Valley, Amplus One, Santa Ema, Chili, 2019 (Carmenère)

16\$ - South Australia, Two Left feet, Mollydooker, Australie, 2022 (Shiraz, Merlot, Cabernet Sauvignon)

22\$ - Eisenberg Reserve, Deutsch Schutzen, Wachter Wiesler, Autriche, 2020 (Blaufränkisch)

25\$ - Carneros Pinot Noir, Starmont, États-Unis, 2021 (Pinot Noir)

27\$ - Toscana, Castello di Barbiulla, Toscane, Italie, 2015 (Sangiovese, Merlot, Petit Verdot)

Pour plus de choix, consultez notre carte de vins

Kevin Bates Breault
Chef exécutif