



Formule 5 à 7 et dinatoire

- Dattes farcies au chèvre, roulade de bacon
- Mini-burgers à l'effilochée de porc sauce BBQ La gueule du loup (suppl. 1\$)
- Mini-burgers « smoke meat » sur pain brioché, dijonnaise et brunoise de cornichons
- Mini-burgers de cerf, réduction de porto et pousses de roquette (suppl. 1,50\$)
- Mini guédilles au homard, salade de chou rouge (suppl. 1.50\$)
- Mini-burger de saumon fumé, fromage à la crème, oignons rouges et câpres (suppl.1\$)
- Tarte fine style tatin aux champignons sautés, bacon et Victor et Berthold
- Crevettes au jambon des bois sur compotée de mangues poivrées au chardonnay
- Effiloché de smoked meat sur crostini maison, mayo dijonnaise et brunoise de cornichons, parfum d'aneth
- Croquant de pain, porc effiloché mariné whisky et fromage chèvre torché
- Crab cake sauce épicée (suppl. 0,50\$)
- Canapé asperge grillée, fromage de chèvre et jambon speck
- Mousse de foie au porto sur crostinis maison, confiture de pommes verte et confit d'oignons
- Gaspacho crémeux à l'avocat et concombre, salsa de tomates fraîches
- Pain brioché, foie gras poêlé, demi-glace à la cerise, fromage crémeux au basilic (+2\$/bouchée)
- Bol de tzaziki et pitas maison, olives kalamatas (présenté en plateau)
- Shooter de butternut à la mousse de lait de coco et crevette grillée au gingembre
- Bouchée de poulet sésame et miel, sauce yogourt et citron et herbes fraîches
- Tataki de bœuf, purée de poivrons rouges grillés (supplément 0,50\$/bouchée)

Bouchées dessert

- Brownies à la fleur de sel
- Tartelette au chocolat ou au sucre
- Beignet choco-noisettes
- Beignet aux petits fruits
- Mignardises variées

La Gueule du Loup

Réservation : 1 (450) 755-6919