

APÉRÔ

Renois



APÉRO CHIC

GRIGNOTINES - SNACKS

Mélange de noix <i>Mixed nuts</i>	7
Tapenade d'olives noires et croustons <i>Black olive tapenade and croutons</i>	10
Frites, régulières ou patate douce <i>Regular fries or sweet potato</i>	10
Frites truffées au parmesan <i>Truffle fries and parmesan</i>	15
Pain Naan grillé (2) et hummus <i>Grilled Naan bread (2) and hummus</i>	14
Crevettes tempura (6) et mayo épicée <i>Tempura shrimps (6) and spicy mayo</i>	21

À PARTAGER - TO SHARE

Sélection de fromages du Québec (3) Servie avec compote de figues et raisins <i>Our Quebec cheese selection (3)</i> <i>Served with fig jam and grapes</i>	27
Planche de charcuteries du Québec (4) Servie avec cornichons, moutarde et confit d'oignons <i>Quebec charcuterie plate (4)</i> <i>Served with cornichons, mustard, onion chutney</i>	29
Plateau de Charcuteries (3) et fromages du Québec (2) <i>Quebec charcuterie (3) and cheese platter (2)</i>	38

SALADES & SOUPES - SALADS & SOUPS

Pastorale	9-13
César	11-19
Extra poulet (demi poitrine) ou bacon (5 tranches) <i>Extra chicken (half breast) or bacon (5 slices)</i>	10
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	13
Soupe à l'oignon gratinée au fromage Oka <i>French onion soup with Oka cheese</i>	18

APERÉRO



APÉRO CHIC

NOS SANDWICHES - OUR SANDWICHES

Burger de boeuf Angus, cheddar, oignons et champignons	27
<i>Angus beef burger cheddar, onions, mushrooms</i>	
Club sandwich au poulet fermier	27
<i>Farm raised chicken club sandwich</i>	
Croque-Monsieur au jambon blanc et cheddar	25
<i>Ham and cheddar Croque-Monsieur</i>	
*Servis avec frite OU Salade - Served with fries OR Salad	

HUITRES - OYSTERS

6 unités - 6 units	21
12 unités - 12 units	39

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

Tartare de saumon, croutons, citron	27
yogourt grec 0%, servi avec frites et salade verte	
<i>Salmon tartar, croutons, lemon 0% greek yogourt, served with fries and green salad</i>	
Salade Niçoise au thon rouge Saku (certifiés MSC)	27
<i>Saku Bluefin Tuna (MSC Certified) Niçoise salad</i>	
Tagliatelles aux champignons truffés	31
<i>Mushroom and truffle tagliatelli</i>	
Contrefilet de bœuf et frites	56
<i>Striploin steak and fries</i>	

Menu à 83\$

Menu at \$83

AMUSE-BOUCHE - APPETIZERS

ENTRÉES - STARTERS

**Cavatellis maison, crémeux de chou-fleur truffé, pleurotes et
noisettes rôties**

*Homemade cavatellis, creamy cauliflower with truffles, oyster
mushrooms and roasted hazelnuts*

**OEuf parfait, velouté de pommes et panais, chemin Hatley,
pommes compressées et petits croûtons**

*Perfect egg, apple and parsnip velouté, Hatley Road,
compressed apples and small croutons*

PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

**Ombre Opercule, sauce oseille, betteraves de couleurs et
caviar Mujoll**

*Opercule char, sorrel sauce, coloured beetroot and Mujoll
caviar*

**Échine de porc Gaspor confite, gratin de courge au Louis d'Or,
bok choy, sauce érable et moutarde**

*Gaspork loin confit, Louis d'Or squash gratin, bok choy,
maple and mustard sauce*

FROMAGES - CHEESES

Sélection du moment

Confiture de figues et raisins

Selection of the moment

Fig and grape jam

DESSERTS - DESSERTS

L'ÉRABLE

THE MAPLE

Érable, mousse vanille, canneberge, pécan

Maple, vanilla mousse, cranberry, pecan

Choix du Chef

Chef's chef

bonnes soirées jusqu'à la dernière bouchée

Delicious nights to the very last bite

MTLTABLE.COM

Olivier Perret - Chef Exécutif Executive Chef - Paul Peyrat - Chef Pâtissier Pastry Chef

Veillez aviser votre serveur pour toute allergie ou
restriction alimentaire. Les taxes et le service ne sont pas
inclus.

Please let us know of any allergies or restrictions. Taxes
and service are not included.

