

les Enfants Terribles

BRASSERIE

HUÎTRES 🍷	P/M	CAVIAR D'ESTURGEON (28g/50g)	99 / 150
-----------	-----	------------------------------	----------

Demi-douzaine ou douzaine

Blinis avec crème à la vodka et citron

SNACKS

OLIVES MARINÉES 🍷 🍷	6	LABNEH AUX OLIVES 🍷	11
Oranges et épices		Huile de menthe, pistaches et chips de pita	
PÂTÉ DE CAMPAGNE 🍷	P/M	MINIS POGOS DE CHORIZO	11
Moutarde de la forêt, cornichons et pain grillé		Moutarde Baseball	

ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT	P/M	CALMARS FRITS	19
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	14	Mayonnaise épicée	
RONDELLES D'OIGNON 🍷	12	CARPACCIO DE BOEUF	19
Sauce Ranch		Champignons marinés, parmesan, chips de pain	
BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD	14	CHAUSSON DE BRIE FONDANT 🍷	19
Raisins rouges, pacanes, roquette et vinaigrette à l'érable		Pommes, miel et pistaches	
CÉSAR SIGNATURE	14	DEMI BURRATA 🍷	20
Chips de prosciutto, parmesan et croûtons		Tomates cerises, sauce Green goddess	
BOUDIN NOIR 🍷	17	TACOS DE THON (3) 🍷	22
Noisettes, pommes et jus aux cèpes		Tartare de thon, aïoli épicé, lime, coriandre, concombre	

TARTARES

Plat servi avec frites ou salade/ Entrée servie sans accompagnement

TARTARE DE SAUMON 🍷	19 / 34	SANDWICHES	
Frais et mi-fumé, coriandre, tostadas, pâte de piment jaune, caviar de mujjol		Plat servi avec frites ou salade	
TARTARE DE BOEUF	19 / 34	CHEESEBURGER CLASSIQUE	21
Classique à Serge; cornichons, jaune d'oeuf confit et croûtons		Sauce BBQ jamaïcaine, cheddar américain, tomates, cornichons, oignons, laitue	

BACON + 3

PÂTES

MAC & CHEESE	21	GUÉDILLE DE FRUITS DE MER	25
3 fromages, kale et bacon		Crevettes, homard, céleri-rave, pommes et aneth	
PAPPARDELLES AUX CHAMPIGNONS 🍷	32	LÉGUMES 🍷	
Pignons, citron et parmesan		CHOU-FLEUR RÔTI 🍷	19
CANARD CONFIT + 10		Raïta et légumes croquants	

SALADES

CÉSAR AU POULET	24	CROSTINI DE CHAMPIGNONS	27
Chips de prosciutto, parmesan et croûtons		Burrata, basilic et pain grillé	
BETTERAVES ET CHÈVRE CHAUD 🍷 🍷	20	VIANDES & VOLAILLE	
Raisins rouges, pacanes, roquette et vinaigrette à l'érable		STEAK FRITES 🍷	35
CANARD CONFIT, ENDIVES ET FROMAGE BLEU 🍷	30	Bavette 8oz, frites, beurre maître d'hôtel et jus de boeuf	
Pommes, roquette, vinaigrette à l'érable, pacanes et chips de topinambours		BOEUF BRAISÉ 48H 🍷	35
FATTOUCHE DE CREVETTES GRILLÉES	28	Purée de pdt, sauce aux cèpes et brocolis	
Melon d'eau, menthe, feta, romaine, chips de pita et vinaigrette grenade sumac		BOUDIN NOIR 🍷	27
		Purée de pdt, noisettes, pommes et jus aux cèpes	

POISSONS

PIEUVRE GRILLÉE	42	POUTINE À LA JOUE DE BOEUF BRAISÉE	28
Fregola sarda aux olives de Ligurie, tomates séchées, parmesan et courgettes		Fromage en grain, champignons et chimichurri	
SAUMON POËLÉ 🍷	35	PATÉ CHINOIS 🍷	28
Quinoa, kale et edamame		Crème de maïs, boeuf braisé à la truffe et purée de pdt	
FISH & CHIPS DE MORUE DE L'ATLANTIQUE	27	DEMI POULET RÔTI	33
Salade de chou à la coriandre et jalapeño, frites et sauce tartare		Beurre de tomates, aubergines, poivrons, olives, pois chiches et basilic	
LOUP DE MER GRILLÉ	42	À CÔTÉS	
Caponata au yuzu, pois chiches et courgettes		Frites mayo	6
		Salade verte	6
		Brocolis et beurre à l'ail	7
		Frites patates douces et mayo épicée	8
		Poutine	10