



# Menu NOËL 2021

24, 25, 31 DÉCEMBRE ET 1<sup>er</sup> JANVIER  
À partir de 17h

\*LA BRASSERIE LES MORDUS EST FIÈRE  
DE S'ASSOCIER À L'ORGANISME LA BARATTE,  
QUI VIENT EN AIDE AUX GENS VIVANT DANS  
L'INSÉCURITÉ ALIMENTAIRE  
0,50\$ SERONT REMIS À LA CAUSE  
À L'ACHAT DU PAIN.

## MISE EN BOUCHE

Amuse-bouche de bisque de homard avec crevettes nordiques

## ENTRÉES

(1 choix parmi les options suivantes)

Ballotine de foie gras, canard confit et légumes racines,  
réduction de porto, chips de brioche et verdurette

Omble chevalier fumé maison, sauce soubise aux oignons blancs et  
algues gaspésiennes, câpres frites et vinaigrette citronnée au soya

Arancini de poireaux et fromage Parmigiano Reggiano,  
oeuf poché et sauce hollandaise à la truffe

## PLATS PRINCIPAUX

(1 choix parmi les options suivantes)

Poitrine de dinde saumurée et rôtie, pommes de terre confites,  
chou rouge braisé, carottes rôties, petite salade de feuilles de chou  
de Bruxelles et bacon, sauce aux canneberges maison

Doré du Lac Ontario, purée aux pommes de terre Yukon Gold,  
sauce crémeuse aux moules, palourdes, crevettes et pétoncles

Tian de courge musquée, champignons shiitake et roquette, gratiné au fromage 1608 de  
Charlevoix,  
sauce aux canneberges maison et légumes rôtis

## DESSERT

Bûche de Noël (individuelle)

CAFÉ ou THÉ



**ASSIETTE  
DE FROMAGES**

Extra 14\$