



Menu NOËL 2021

*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.

.....
GROUPE DE 10 PERSONNES ET PLUS
.....

ENTRÉES

Bisque de homard maison, wonton de crevettes nordiques et gingembre, huile parfumée aux piments d'Alep

Croquette de fromage Origine, rémoulade de céleri-rave, carvi et canneberges séchées, chips de coppa et ketchup maison

Verdurette de fromage de chèvre Caprini de Portneuf, graines de chanvre, lin, sésame et sarrasin grillées, vinaigrette parfumée à la truffe

SOUPE

Tasse de chaudière de la mer

PLATS PRINCIPAUX

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

Saumon de l'Atlantique grillé sur risotto à la betterave rouge et petits pétoncles rôtis, sauce chimichurri et vinaigrette citronnée

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

Notre fameux fish'n chips (2 morceaux)

DESSERT

Bûche de Noël (individuelle)

CAFÉ ou THÉ

1 choix
d'entrée et de plat
pour le groupe

48\$
par personne

2 choix
d'entrée et de plat
pour le groupe

54\$
par personne

3 choix
d'entrée et de plat
pour le groupe

60\$
par personne