

# La Table d'hôte de Chez Hippolyte

## Les entrées...

À la Carte

En table d'hôte

Salade de chou romanesco/edamames/chou rouge/échalotes frites

11

Salade de fenouil/raisins/oignons marinés/Grenoble

10

Saumon fumé/miso/haricots coco/radis/champignons marinés/écume de citron

14

Tatin de pommes/foie gras/pacanes/érable/curry/pain grillé

17

7

Gravlax de canard/pois sucrés/gingembre/citronnelle/carottes/  
oignons rouges/jus corsé

13

Sashimi de bar/lime caviar/vrille de pois/nori/tobiko

12

Tartare de bœuf/beurre noisette/sauce aigrelette/pommes pailles

14

## Les plats...

Faux filet de bœuf/chimichurri/oignons Cajun/maïs/tomates/frites

38

Thon albacore confit/pois chiches/olives noires/persil

34

Truite/rattes/jalapenos/fraises/crème fraîche/haricots/pavot

35

Homard/mango lassi/fenouil/pamplemousse/piment d'Espelette/tournesol

40

7

Gnudi/ricotta/épinards/tomates/sauge/pleurotes

33

Côte de porc de la ferme Gaspior/endives/érable/moutarde/crevettes épicées

34

\*\*\*Choix végé : Galette de quinoa/courgettes/carottes/luzerne/betteraves/wafu

32

*Ajoutez 3 crevettes géantes à votre repas pour \$10*

Plaisir gourmand pour deux... Notre plateau de fromages Québécois!

15

15



Dessert de notre pâtissière (thé, café ou infusion inclus)

45

*Les taxes et le service seront automatiquement ajoutés au total de votre facture.*

# La Table d'hôte de Chez Hippolyte

## Appetizers...

À la Carte

Table d'hôte

Romanesco cabbage salad/edamames/red cabbage/fried shallots

11

Fennel salad/raisins/marinated onions/walnuts

10

Smoked salmon/miso/cranberry beans/radish/marinated mushrooms/foam of lemon

14

Apple tatin/foie gras/pecan nuts/maple/curry/grilled bread

17

7

Duck gravlax/sweet peas/ginger/lemongrass/carrots/  
red onions/cooking juice

13

Bass sashimi/lime caviar/peas/nori/tobiko

12

Beef tartar/brown butter/sour sauce/apple straws

14

## Main courses...

Rib eye steak/chimichurri/Cajun onions/corn/tomatoes/french fries

38

Candied Albacore tuna/chickpeas/black olives/parsley

34

Trout/ratte potatoes/jalapenos/strawberries/creme fraiche/beans/poppy seeds

35

Lobster/mango lassi/fennel/grapefruit/Espelette pepper/sunflower seeds

40

7

Gnudi/ricotta/spinach/tomatoes/sage/oyster mushrooms

33

Pork chop/endives/maple/mustard/spicy rock shrimps

34

\*\*\*Veggy choice : Quinoa pancake/zucchini/carrots/lucerne/beets/wafu

32

*Add 3 giant shrimps to your meal for 10\$*

Québec's cheese board for two!

15

15



Our pastry cook delicacies (tea, coffee or herbal tea included)

45

*Tax and gratuity will automatically be added to your bill.*