

LES
OISEAUX
DE
PASSAGE

Évènement Privé

*Menu en trois services, au choix
servi avec le pain du Chef et beurre demi-sel*

ENTRÉES

Soupe de légumes,
huile à l'estragon



Salade de roquette, tomates cerises, fromage feta,
vinaigrette balsamique



Rillette de canard Gourmet d'Amérique,
salade et pickles

RÉSISTANCES

Déclinaison de betteraves,
crème sûre à la lime



Poisson selon arrivage, courge rôtie,
purée de courge, sauce yogourt



Jarret d'agneau braisé,
glace au vin rouge, haricots œil noir

DESSERTS

Dessert du moment



Semifreddo beurre d'arachide,
caramel chaud au café



LES OISEAUX DE PASSAGE

554 avenue Duluth Est

514-849-8844

www.LesOiseaux.ca

LES
OISEAUX
DE
PASSAGE

Private Event
Three-Course Menu
Served with the Chef's house-made bread and semi-salted butter

FIRST COURSE

Vegetable soup,
tarragon oil

•

Arugula salad, cherry tomatoes, feta,
balsamic vinaigrette

•

Duck rillette (Gourmet d'Amérique),
salad and pickles

MAIN COURSE

Variation of beets,
lime crème fraîche

•

Fish of the day, roasted squash,
squash purée, yogurt sauce

•

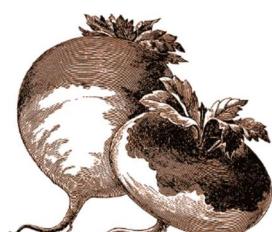
Braised lamb shank,
red wine reduction, black-eyed peas

DESSERT

Dessert of the moment

•

Peanut butter semifreddo,
warm coffee caramel



LES OISEAUX DE PASSAGE
554 avenue Duluth Est
514-849-8844
www.LesOiseaux.ca