

*Une cuisine d'auteur,
de goût et de saveurs*

Compositions originales
d'arômes et de
saveurs, inspirées par la
personnalité authentique
de Marie-Chantal Lepage
et son équipe.

Monte Cristo
Resto Lounge

Nos entrées « chaleur »

Le goût relevé par la maîtrise de la cuisson...

Risotto « hummm ! »

Pétoncle poché au saké

Crevette géante

Râble de lapin

Pot-au-feu

Poêlée de foie gras

Bœuf de Kobe - 4 onces

Champignons sauvages / Perron 4 ans 12.

Algues wakamé / tomates translucides 13.

Croûte polenta / purée de pois / huile safran 14.

Pruneaux macérés au Porto /
épinards / jambon de Parme 14.

Bouillon de queue de bœuf / bajoue braisée /
purée de pommes de terre au foie gras 15.

Tatin de betteraves jaunes / microlaitue 22.

Croustillant de pommes
de terre / multigarniture 45.

Nos entrées « fraîcheur »

La saveur à l'état pur...

1000 feuilles
de tomate rouge

Saumon cube

Tartare de canard

Thon dégusté autrement

Langoustine « Fiji »

Carpaccio de concombre /
granité basilic / portobella confit et torta 10.

Mariné et saisi à la poudre d'algue /
lait coco / pousses de coriandre 12.

Espuma à la wasabi / œuf de caille poché 14.

Tataki / sashimi / tartare 15.

Transparence d'huitre /
pulpe d'abricot / huile de basilic 19.

Notre menu & nos assiettes à partager

Une remarquable symbiose gastronomique...

Porterhouse - 20 onces

Paella «réinventée»

Menu hedoniste

3 ou 5 services

«Black Angus»

Véritable pièce de viande XXL!

75.

Riz bambou / abondance de crustacés

90.

*Une succession harmonieuse
de mets et de vins*

Prix du
marché

Nos assiettes en solo

Un plaisir délectable totalement égoïste...

Côte de veau - 12 onces

Demi-carré d'agneau

Thon rouge

Bœuf de Kobe - 8 onces

De bouche à oreille

Cassolette de légumes du marché 36.

Croûte d'olives / fenouil confit à l'huile 35.

Risotto de champignons / épinards 38.

Purée de pommes de terre au foie gras 80.

*Un plat au goût du soir réalisé
par l'équipe de Marie-Chantal Lepage* Prix du
marché

Une cuisine allumée aux accents du monde.

Une véritable touche d'effervescence !

Monte Cristo
Resto Lounge

Fromages
& Cheeses
& Desserts

Fromages fins
Fine Cheeses

Sélection du Québec / 3 variétés / 80 grammes
Quebec Cheeses Selection / 3 varieties / 80 grams

quinze
fifteen

Insulaire
Islander

Brochette d'ananas rôtis / brownie aux pacanes / glace à la pistache sicilienne
Roasted Pineapple Brochette / Pecan Brownie / Sicilian Pistachio Ice Cream

dix
ten

Frisson
Tingle

Parfait glacé au citron / ganache tendre au lait / salade d'agrumes
Lemon Iced Parfait / Chewable Milk Ganache / Citrus Salad

douze
twelve

ProFusion
AbunDance

Croustillant de chocolat fondant / glace aux noix / sauce caramel Dulce de leche
Crispy of Melting Chocolate / Walnut Ice Cream / Dulce de leche Caramel Sauce

douze
twelve

Symphonie
Symphony

Déclinaison autour du chocolat d'origine « alto el sol »
Pérou, millésime 2006 / pour deux personnes
Total Peruvian Chocolate Experience with "alto el sol"
Vingtage 2006 Cocoa / for two persons

vingt
twenty

Antipode

Sablé breton / tartare vanillé / croustille de grué / sorbet à la Poire Williams
Breton Shortbread / Vanilla Tartar / Cocoa Chips / Poire Williams Sherbet

treize
thirteen