

RESTAURANT
CHEZ L'ÉPICIER
N°311
ST-PAUL EST
MONTREAL

Entrées

Pain au Levain / Miel Sauvage / Beurre Noisettes	4\$
Pogo au Canard / Moutarde / Crème Fraîche	14\$
Bisque de Homard / Caviar de Hareng / Crème Fraîche	16\$
<i>Tartare de Cerf / Poireaux / Œuf de Caille</i>	\$18
Maquereau / Haricots Coco / Romaine	19\$
Foie gras / Argousier / Coriandre	24\$
Oursin / Concombre / Verveine	24\$

Plats

Chanterelle / Abricot / Chèvre	29\$
Chapon / Sucrine / César	30\$
Bolognaise de Canard / Carotte / Gré-des-Champs	34\$
Morue / Courgette / Kimchi	34\$
Homard / Ail des Bois/ Rabiolo	34\$
Filet mignon / Oignons / Pommes de Terre	44\$

Menu Dégustation 8 services 90\$

Accords Mets et Vins 70\$ (17 Onces)

RESTAURANT

CHEZ L'ÉPICIER
N°311

ST-PAUL EST

MONTREAL

Appetizers

<i>Sourdough Bread / Wild Honey / Brown Butter</i>	\$4
<i>Duck Corndog / Mustard / Fresh Cream</i>	\$14
<i>Lobster Bisque / Herring Caviar / Fresh Cream</i>	\$16
<i>Venison Tartar / Leeks / Quail Egg</i>	\$18
<i>Mackerel / Coco Beans / Romaine Lettuce</i>	\$19
<i>Foie Gras / Seabuckthorn / Coriander</i>	\$24
<i>Sea Urchin / Cucumber / Verbena</i>	\$24

Main Courses

<i>Chanterelle Mushrooms / Apricot / Goat Cheese</i>	\$29
<i>Capon / Little Gem / Caesar</i>	\$30
<i>Duck Bolognese / Carrot / Gré-des-Champs</i>	\$34
<i>Cod / Zucchini / Kimchi</i>	\$34
<i>Lobster / Wild Garlic / Baby Turnip</i>	\$34
<i>Filet mignon / Onions / Potatoes</i>	\$44

Tasting Menu 8 Courses \$90

Wine pairing 70\$ (17 Ounces)

RESTAURANT
CHEZ L'ÉPICIER
N°311
ST-PAUL EST
MONTREAL

Desserts

Chocolat Blanc Aéro / Lait à la Rose / Poivre Rose	8\$
Fudgesicle / Caramel Salé / Noisettes	10\$
Biscuit aux Brisures de Chocolat / Glace au Lait / Crumble de Lait	12\$
Pavlova / Fraises Immatures / Capucines	13\$
Tartelette de Sarasin / Compote de Rhubarbe / Oxalis	14\$
Sureau /Génoise / Babeurre / Fleurs de Sureau	15\$
Fromages / Pain au Levain /Miel d'Anicet	15\$

Il reste du sucre...

Liqueur de Cedrat Dorée, Laurent Cazotte	12\$
Liqueur de Sureau, Laurent Cazotte	12\$
Liqueur de Coings sauvages, Laurent Cazotte	12\$
Cidre pomme de glace, Entre Pierre & Terre	10\$
Tokajiaszu, Château Impérial 2007	12\$
Sauternes, Crue Barréjats 2004	20\$
Tannat, Domaine Tanatis 2012	12\$
Mosel Riesling Spatlese, Staffelter Hof 2005	13\$
Hyrdomel, Cuvée du Diable 3 ans	10\$

RESTAURANT

CHEZ L'ÉPICIER
N°311

ST-PAUL EST

MONTREAL

Desserts

White Chocolate Aero / Rose-milk / Pink Pepper	8\$
Fudgesicle / Salted Caramel / Hazelnuts	10\$
Chocolate Chips Cookie / Milk Ice Cream / Milk Crumble	12\$
Pavlova / Green Strawberries / Nasturtium	13\$
Bukwheat Tartlet / Rhubarb Compote / Oxalis	14\$
Elderberry / Sponge Cake / Buttermik / Elderberry Flowers	15\$
Fromages / Pain au Levain / Miel d'Anicet	15\$

Sweet propositions...

Liqueur de Cedrat Dorée, Laurent Cazotte	12\$
Liqueur de Sureau, Laurent Cazotte	12\$
Liqueur de Coings sauvages, Laurent Cazotte	12\$
Cidre pomme de glace, Entre Pierre & Terre	10\$
Tokajiaszu, Château Impérial 2007	12\$
Sauternes, Crue Barréjats 2004	20\$
Tannat, Domaine Tanatis 2012	12\$
Mosel Riesling Spatlese, Staffelter Hof 2005	13\$
Hyrdomel, Cuvée du Diable 3 ans	10\$