

RESTAURANT

# CHEZ L'ÉPICIER N°311

ST-PAUL EST

MONTREAL

## Entrées

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

## Plats

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

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

**Main Courses**

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

**Tasting Menu 8 Courses \$90**

**Wine pairing 70\$ (17 Ounces)**

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

**Desserts**

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

**Il reste du sucre...**

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

RESTAURANT

**CHEZ L'ÉPICIER**  
**N°311**

ST-PAUL EST

MONTREAL

**Desserts**

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

**Sweet propositions...**

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