

LE BABILLARD

Soucieux de vous offrir des produits d'une qualité et d'une fraîcheur irréprochable il se peut qu'un ou des items soient temporairement remplacés au menu.

We care a lot about the freshness and the quality of the products, some items might be temporarily replaced.

CHEFS PROPRIÉTAIRES : MARYSE CARRIER, DOMINIC TREMBLAY

Offrez une soirée CAFÉ MASSAWIPPI à vos invités dans le confort et l'intimité de votre résidence.

Pour accompagner vos grands vins, souligner un mariage, un anniversaire, un baptême ou tout simplement pour vous offrir le luxe de passer un temps précieux avec vos invités, sans le stress de cuisiner le repas...

L'équipe du Café Massawippi vous prépare et vous sert, sur place, un menu personnalisé à la hauteur de vos attentes.

Le Café Massawippi s'occupe de vous également dans l'effervescence de votre bureau. Depuis peu nous vous avons mijoté une sélection de menus buffets froids, très originaux. N'hésitez pas à communiquer avec notre chef pour l'élaboration de votre menu gastronomique.

J E C U I S I N E

à la manière de

Dominic Tremblay

Chef propriétaire
restaurant Café Massawippi

Si vous souffrez d'une allergie quelconque, prière d'en aviser votre serveur.

If you are allergic to something please inform your waiter.

**IL N'EN RESTE PLUS BEAUCOUP.
VOUS POUVEZ VOUS LE
PROCURER POUR 22\$ + TAXES
(autographié)
Demandez à notre personnel !**

Wine Spectator



AWARD
OF
EXCELLENCE

2007

Visitez www.cafemassawippi.com



Restaurant
Recommandé

SATAY DE PINTADE AU MIEL DE TRUFFE

FRICASSÉE DE POMMES DE TERRE RATTES AUX HERBES / VINAIGRETTE À LA TRUFFE
Guinea fowl satay / sautéed fingerling potatoes and herbs / truffle dressing

RÉCONFORTANTE CHAUDRÉE D'HUÎTRES ET PÉTONCLES / CROÛTONS

feelgood oysters and scallop chowder / crackers

FLÉTAN AU PROSCUITTO / CREVETTE RÔTIE

RELISH DE COURGETTE ET GALETTE DE RIZ AUX CREVETTES
Halibut wrapped in proscuitto / shrimp / zucchini relish / rice and shrimp cracker

POLENTA FRITE AU FROMAGE DE CHÈVRE ET BASILIC

CONCASSÉ DE TOMATES / SALSA D'OLIVES NOIRES ET CÂPRES
fried goat cheese and basilic polenta / tomatoes concassé / black olives and capers salsa

NOS FOIES GRAS SONT TOUT SIMPLEMENT ENIVRANTS...

BALLOTINE DE FOIE GRAS DE CANARD PRÉPARÉE PAR NOS SOINS

RISOTTO AUX FRUITS SÉCHÉS / CHUTNEY DE POIRES / ÉCUME DE PORTO À LA VANILLE
Homemade ballotine of duck foie gras / pear chutney / dried fruits risotto / port and vanilla froth

+13\$

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉE

PURÉE DE COURGE BUTTERNUT / ÉFFILOCHÉ DE CANARD CONFIT ET SHITAKE / SAUCE BBQ
Seared duck foie gras / butternut squash purée / duck confit and shitake mushroom / bbq sauce

+16\$

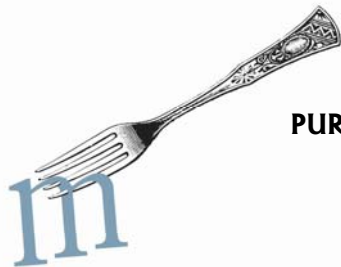
DOUBLEMENT PLAISANT

NOS FOIES GRAS SERVIS CÔTE À CÔTE

LA BALLOTINE ET LE FOIE GRAS POÊLÉ / COHABITANT DANS LA MÊME ASSIETTE
Our foie gras served 2 ways in the same plate

+20\$

Menu et prix sujet à changements sans préavis



Les Entrées

PAVÉ DE SAUMON NOIRCI / LOBSTER ROLL
QUINOA ROYAL NOIR / PANCETTA CROUSTILLANTE / SAUCE CRÈME À L'ESTRAGON
Blackened salmon / crispy pancetta / tarragon cream sauce
46\$

TARTARE DE CERF ROUGE PRÉPARÉ À NOTRE FAÇON
SLOPPY JOE DE CERF / PANINI AUX OLIVES ET CHEDDAR
Deer tartar Café Massawippi style / deer sloppy Joe / black olives and cheddar panini
50\$

ÉGALEMENT DISPONIBLE EN PORTIONS ENTRÉES + 6\$

SHORT RIB DE BŒUF VSC AU BOURBON
PURÉE DE POMMES DE TERRE FAÇON ALIGOT / RONDELLES D'OIGNONS TEX-MEX
VSC beef shortrib cooked with Bourbon / potatoes purée Aligot style / tex-mex onions rings
52\$

PÉTONCLES GÉANTS RÔTIS CAMEL DE CRUSTACÉS ET SÉSAME
MÉLI-MÉLO D'ÉPINARDS, CAROTTES ET ANANAS GRILLÉS / VINAIGRETTE À LA NOIX DE COCO
Seared scallops / shellfish and sesame camel / spinach, carrot and grilled pineapple / coconut dressing
54\$

RÔTISSONS D'AUTRUCHE EN CROÛTE DE POIVRE DE SÉCHWAN ET BAIES DE GENIÈVRE
PURÉE D'ÉPINARDS / CHUTNEY DE CANNEBERGES / GASTRIQUE AUX AGRUMES ET ANIS
Sechwan peppers and juniper baie crusted ostrich steak / spinach purée / cranberries chutney / citrus and anise sauce
56\$

MENU ET PRIX SUJET À CHANGEMENTS SANS PRÉAVIS

LA FOLIE GOURMANDE

Le chef-propriétaire Dominic Tremblay et son équipe vous proposent un menu dégustation harmonisé en sept créations. Sept plats inspirés et inspirants que vous découvrirez au fur et à mesure de leur présentation en portions dégustation. Sept créations uniques qui vous conduiront de découvertes en découvertes.

La FOLIE GOURMANDE s'adresse à l'ensemble des convives à table.

- **75\$ par personne**
- **Palette de vins Découvertes (6 vins): 60\$**



TIRAMISU EN VERRINE / CAMEL DE FRAMBOISES
BISCOTTI AU CHOCOLAT ET AMANDES / NOUGAT GLACÉ À L'ÉRABLE
Tiramisu in glass / raspberries caramel / chocolate and almonds biscotti /
frozen maple nougat

CAKE FONDANT AU CHOCOLAT NOIR /
SOUFFLÉ CHAUD À L'ESPRESSO / GASPACHO À LA MANGUE
Half-baked chocolate cake / hot espresso soufflé / mango gaspacho

CRÈME BRÛLÉE À LA CAROTTE /
CAKE AUX CAROTTES / GLACE AU FROMAGE À LA CRÈME
Carrot crème brûlée / carrot cake / cream cheese ice cream

BIBITTE À SUCRE: TOUS NOS DESSERTS, en portions dégustations, SERVIS DANS LA MÊME ASSIETTE
All our desserts in the same plate
Supplément de 8\$