



# PRINCE RESTAURANT

*Apportez votre vin*

514-528-8555



## Entrées

Huîtres (6 ou 12)	18/30
Panaché de laitue	10
Chaudrée de moules	14
Boudin maison, espuma à la soupe à l'oignon, croustille de pain, fines herbes	16
Gravlax de saumon, mariné à la vodka et betterave, gribiche, pommes pailles, œuf 64°	16
Escargots à la Bordelaise, os à moelle	17
Pieuvre laquée au chili à maman, crème sure, choux fleurs frits	18
Foie gras poêlé, purée de pommes/miso, beignet de pommes	21

## Plats

Risotto de champignons	30
Jarret d'agneau, mousseline de pomme de terre au bleu, chips oignons frits	32
Saumon, fumet crémé au curry rouge, légumes braisés	32
Tortellino de homard, mascarpone, ricotta, gremolata de choux fleurs, bisque	38
Pétoncles, ravioli de bacon braisé, encre de seiche	40
Contre filet de bœuf AAA Black Angus (8oz), sauce au poivre, frites	44

## Plats à partager pour 2 personnes

Côte de bœuf, garniture inspirée	110
----------------------------------	-----

## Extras

Frites Maison	5
Foie Gras poêlé	18
Trou Normand	9

Formule Dégustation, ajoutez 20\$ à votre combinaison entrée et plat (inclus amuse-bouche, trou normand, fromage et dessert)

## Fromages/Desserts

Fromages de la Fromagerie Bleu et Persillé	8/ 22
Paris-Brest, pistache	10
Cheese-cake, cerises	10
Crème brûlée au café, cookie	10
Tartelette au chocolat	10