



PRINCE RESTAURANT

Apportez votre vin

514-528-8555



Entrées

Huîtres (6 ou 12)	18/30
Panaché de laitue	10
Velouté de courges, crème fouettée à la ciboulette	10
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, tartine de champignons	21

Plats

Risotto de champignons	30
Joue de bœuf à la bière, purée de topinambour, poudre beurre noisette	32
Saumon, fumet crémé au curry rouge, légumes braisés	32
Short-rib de bœuf, dauphinois de patates douces, fines herbes	35
Tortellino de homard, mascarpone, ricotta, gremolata de choux fleurs, bisque	38
Contre filet de bœuf AAA Black Angus (8oz), sauce au poivre, frites	44
Carré d'agneau, tomates confites, nantaise, caviar d'aubergines frit	44

Plats à partager pour 2 personnes

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

Extras

Frites Maison façon césar	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
Churros, pot de caramel	10
Cheese-cake, chocolat	10
Crème brûlée au café, cookie	10
Tartelette patate douce et citrouille, crème anglaise au whisky	10