

MONARQUE



(<https://restaurantmonarque.ca>)

RÉSERVEZ



SALLE À MANGER

En Salle à Manger, le chef Jérémie Bastien, propose :

- Le midi, une table d'hôte en deux services, idéale pour vos réunions d'affaires.
- Le soir, un menu en quatre services à la carte, la signature du Chef!

Menu du midi

Menu du soir

MENU DU SOIR

Notez que le menu est conçu pour être apprécié en trois services.

Huîtres selon l'arrivage

40\$ la douzaine

1

Tomate

anguille fumée, basilic, croûtons, fourme d'Ambert 21\$

Tartare de thon

flan au foie gras, tapioca au ponzu, cardamome 23\$

Crudo de pétoncle

concombre, verveine, salicorne, eau de tomate au soya blanc 23\$

Tartar d'agneau
MONARQUE
harissa, pois chiche, aubergine grillée, menthe rose sauvage 22\$

Foie gras

cassis, pastrami de canard, framboises, brioche feuilletée 24\$



(<https://restaurantmonarque.ca>)

2

RÉSERVEZ



Raviolo

escargots, orties, ail des ours, fines herbes, jus de viande 24\$

Sucrine farcie au homard

mousseline de pétoncle des Îles, crème de laitue à la livèche, huile épicée 24\$

Fleur de courgette

brandade de flétan, chorizo, moules, safran 22\$

Morue carbonnière

miso, lie de sake, maïs, yuzu kosho, consommé 24\$

Ris de veau grillés

maitake, arachide, carotte, sauce XO 25\$

3

Demi-pigeon

pomme duchesse à la truffe, radis, café, jus de pigeon à la truffe 48\$

Cabillaud

croûte de pain, artichauts à la romaine, aioli, sauce à l'ail confit 42\$

Homard

tagliatelle de pomme de terre, mentaiko, épinard de mer, sauce homardine 50\$

Flétan

tian de légumes, coulis de tomate au 'nduja, basilic, jus d'arête au garum 50\$

Agneau

cappelletti, courgette, olive verte, abats, ras-el-hanout, safran 52\$

Côte de Bœuf de l'I.P.E

vieilli par nos soins

gratin de pomme de terre, salade verte 185\$ pour deux

MONARQUE

FROMAGES



(<https://restaurantmonarque.ca>) Requiem et Papillon

France, bleu, lait cru de brebis

Cheddar Avonlea

Charlottetown I.P.E, pâte ferme, lait cru de vache

Chèvre à ma manière

Québec, pâte molle, croûte naturelle, lait pasteurisé de chèvre

L'Origine de Charlevoix

Québec, pâte molle, croûte mixte, lait pasteurisé de vache

Cheval noir de l'Isle

Québec, pâte demi-ferme, croûte fleurie et cendrée, lait cru de vache

Comté 18 mois

France, pâte semi-ferme, lait cru de vache

8\$ le 30g

servis avec un pain aux noix maison

4

DESSERTS

Tartelette

fraises, tomates cerises, glace à la mélisse 15\$

Framboises

chantilly au géranium, amande, glace au mascarpone 15\$

Pavlova au fruit de la passion

15\$

Chocolat

brownies, sorbet, crumble, mousse au chocolat 16\$

Galette fraise et rhubarbe

frangipane, glace au thé jasmin 25\$ pour deux

RÉSERVEZ



Sélection de chocolats et mi-pâtisseries maison

MONARQUE



(<https://restaurantmonarque.ca>)

RÉSERVEZ



Vins et Cocktails

Facebook (<https://www.facebook.com/Restaurant.Monarque/>)

Instagram (<https://www.instagram.com/restaurant.monarque/>)

© Restaurant Monarque 2024 - Tout droits réservés - [Politique de confidentialité \(https://restaurantmonarque.ca/protection-des-renseignements-personnels/\)](https://restaurantmonarque.ca/protection-des-renseignements-personnels/)

Site web réalisé par [WordPress-Man \(https://wp-man.ca\)](https://wp-man.ca)