

MENU

CANAPÉS

Oeuf mimosa	caviar de mujjol	4
Tartelette	fromage frais, carotte	4
Mousse de maquereau	concombre, aneth	4
Tartare de veau	raifort	4
Gougère à la florentine		4

FRUITS DE MER

Ceviche de pétoncle	—	22
Crevettes cocktail	—	24
Salade de pieuvre	— vinaigrette —	24
	poivrons	
Huîtres	— par douzaine —	42
Plateau de fruits de mer	— pour deux —	100
Caviar Oscietra	—	200

ENTRÉES

Laitue Boston	pommes, vinaigrette yogourt	12
Soupe du jour		12
Tarte chèvre chaud	figue, miel épiché	18
Tartare de boeuf	pommes paille, comté	18
Burratina	tomates, mayo aux herbes	18
Tartare de saumon	concombre, crème fraîche, aneth	18
Melon, jambon	feta, pignons de pin	20
Ris de veau en croûte		22
Terrine de foie gras	compote de fruits, pain grillé	24

PLAT PRINCIPAUX

Choux-fleurs rôtis	oeuf au plat, amandes, truffe	27
Linguine	crevettes, parmesan, beurre chili	30
Filet de porc	sauce charcutière, rösti, chou rouge	32
Coquelet	salade de chou, sauce au poivre	32
Canard à l'orange	carottes, pistaches	38
Filet de boeuf Rossini	sauce truffe, foie gras poêlé	70
Dorade	sauce vierge, fraises	34
Omble grenobloise	pour deux	85

À-COTÉS

BOEUF SUR LE GRIL

Pommes frites — 8

Gnocchi — parmesan — 12

Asperges béarnaise — 14

choux de — labneh, — 12
bruxelles noix,
lardons

Champignons en — 14
persillade

Salade César — 12

Burger Carmin 30

Bavette de 36
boeuf

Terre et mer

Faux-filet de 90
boeuf

SAUCES

Béarnaise

Poivre

Beurre composé

Chimichurri

DESSERTS

Gelée de framboise chantilly 8

Crème caramel poire, sésame 10

Crème brûlée à l'érable 10

Pavlova au citron 10

Paris Brest noisettes, baie d'argousier 12

Tarte au chocolat au café et orange 12

Profiterole caramel, amandes 12

PROTECTION DES
RENSEIGNEMENTS
PERSONNELS

Achetez une carte-cadeau

PLACE CARMIN

740, Rue William
Montréal QC H3C 1P1

info@placecarmin.com
514-439-0740



Lundi au vendredi
11h30 - 14h30
17h - 23h

Samedi
10h - 14h30
17h - 23h

Dimanche
10h - 14h30
17h - 23h