

MERCURI montreal

ENTRÉES	SASHIMI DE THON GRAINES DE SÉSAME NOIRE • SOYA-PALME • MANGUE	28
	TARTARE DE BOEUF KALAMANSI • CHIPOTLE • BOUTONS DE MARGUERITE	21
	HOMARD FRUIT DE LA PASSION • GALANGA • MENTHE	26
	Ⓣ CERF SHISO • KING ERYNGII • PINK LADY	22
	PAPPARDELLE LAPIN • PORCINI • ÉMULSION DE CAROTTES	26 35
	Ⓣ PIEUVRE OLIVE • CHILI ROUGE • POMMES DE TERRE	21
	DUMPLING TRUFFE • MASCARPONE • FROMAGE BLEU	18
	Ⓣ POIVRON ROUGE AGNEAU • LABNEH • CIPPOLINI	24
	Ⓣ RAPINI YOGOURT • ANANAS • RICOTTA	16
	Ⓣ SHIITAKE FROMAGE DE CHÈVRE • ÉRABLE • BACON	18
	ROQUETTE POMME • PECORINO • VINAIGRETTE À L'ÉCHALOTE CONFIT	17
	PALOURDES CÉLERI • ÉCHALOTE • CORIANDRE	20
PLATS PRINCIPAUX	RAVIOLI CENDRE • ÉPINARDS • PANCETTA • CHAMPIGNONS	35
	Ⓣ CERF COURGE MUSQUÉE • POIVRON	38
	Ⓣ CONTRE-FILET POIVRON ROUGE • CHAMPIGNONS	42
	Ⓣ CÔTES DE DOS CHOU FRISÉ • POMME • MANGUE • SAUCE BBQ	27 34
	Ⓣ THON ARTICHAUT • SHIITAKE • CAROTTE	45
	Ⓣ POISSON DU MARCHÉ	PM

FIRE PIT LTD.
DISPONIBILITÉ LIMITÉE

Ⓣ CUIT DANS NOTRE FOYER À BOIS OUVERT
MENU DÉGUSTATION 5 SERVICES DISPONIBLE
VEUILLEZ AVISER VOTRE SERVEUR POUR TOUTES FORMES D'ALLERGIES OU RESTRICTIONS ALIMENTAIRES, CERTAINS INGRÉDIENTS
NE SONT PAS INDIQUÉS AU MENU
FROMAGE ARTISANAL DU QUÉBEC

DÎNER (STATIONNEMENT GRATUIT) : MARDI AU VENDREDI DE 11H30 À 14H30
SALLE PRIVÉE DISPONIBLE : PATRICIA +1.514.219.6944