

MERCURI Montreal

MENU MIDI

20 MARS 2017

TARTARE DU CHEF	16
CHEF'S TARTARE	
MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE • BEURRE DE NOISETTE • PLANTAIN	13
CHICKEN LIVER MOUSSE • BROWN BUTTER • PLANTAIN	
BABA GHANOUSCH • SUMAC	9
BABA GHANOUSCH • SUMAC	
HAMACHI TATAKI • RACINE DE TARO • ORANGE CARA CARA • GINGEMBRE	15
HAMACHI TATAKI • TARO ROOT • CARA CARA ORANGE • GINGER	
PAD THAI MINI	12
MINI PAD THAI	
TABLE D'HÔTE	
SOUPE OU SALADE	
VEAU • P.D.T. GRELOTS • CAROTTE RÔTIE	24
VEAL • FINGERLING POTATOES • ROASTED CARROT	
LE « B.T » BURGER CHUTNEY D'OIGNONS ROUGES • MAYONNAISE ÉPICÉE	18
THE B.T BURGER RED ONION CHUTNEY • SPICY MAYO	
POISSON DU MARCHÉ • LENTILLE • PURÉE DE CAROTTES • TOMATE GRILLÉE	24
MARKET FISH • LENTIL • CARROT PUREE • CHARD TOMATO	
TAGLIATELLE • BASILIC • TOMATE	19
TAGLIATELLE • BASIL • TOMATO	
RISOTTO DU CHEF	23
RISOTTO OF THE CHEF	

VEUILLEZ AVISER VOTRE SERVEUR **POUR TOUTES FORMES D'ALLERGIES OU RESTRICTIONS ALIMENTAIRES** CERTAINS INGRÉDIENTS NE SONT PAS INDIQUÉS AU MENU