

LE QUARANTE 7

CUISINE CRÉATIVE

MENU DÉGUSTATION À L'AVEUGLE

REPAS 5 SERVICES 80

Laissez nos chefs vous surprendre !

ACCORD METS-VINS +45

MENU À LA CARTE

ENTRÉES

BISQUE DE CRUSTACÉS 16 

croûtons de focaccia au beurre et parfumés à huile de truffe

option sans gluten : sans croûtons au beurre

BURRATA À LA CONFITURE DE TOMATES ET POIVRONS ROUGES 24  

tapenade d'olives, toast de pain grillé aux tomates séchées

option sans gluten : sans pain grillé

DUO TERRE-MER DE FLANC DE PORC BRAISÉ ET PÉTONCLES CROUSTILLANTS 24

salade croquante aux carottes, radis daïkon et sésames grillés, émulsion au miso

FOIE GRAS AU TORCHON EN DUO 25

canelé bordelais au parfait de foie gras, compoté de fruits rouges, pain brioché au romarin

L'OMBLE CHEVALIER PARFUMÉE AU GIN RIMOUSKOIS 19 

gin Citrus de la Distillerie du St-Laurent, graines de coriandre, algues de la Gaspésie, panacotta de fenouil, couscous de chou-fleur, crème sure et pamplemousse rose

TATIN DE CHAMPIGNONS AUX OIGNONS CARAMÉLISÉS 21 

quenelle de chèvre Caprini aux herbes fraîches et échalotes, concassé de noix de Grenoble

ÉPAULE DE BŒUF CUITE À BASSE TEMPÉRATURE 23

croûte de champignons, hosomaki de céleri rémoulade, marinade d'oignons rouges et graines de moutarde, croûton focaccia

LES PLATS PRINCIPAUX

SURF AND TURF DE BŒUF ET HOMARD 58 

bavette de bœuf AAA marinée (6oz) et queue de homard (3oz), sauce choron, échalote confite, purée de pommes de terre Aligot

TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE 36

émulsion au miso, chips de won ton, frites et salade

LE COCHON EN TROIS FAÇONS 42

joue de porc confite, boudin noir de la Charcuterie Charlevoisienne, gnocchi poêlés et lardons de pancetta, pommes caramélisées, fond de veau au Calvados

FLÉTAN DU QUÉBEC ET GAMBAS SAUTÉS 43

spaghettini à la tomate et fines herbes, fenouil confit à l'huile d'olive, fumet crémeux au safran

LE PLAT D'INSPIRATION DE NOTRE CUISINE CRÉATIVE

PRIX DU MARCHÉ

MAGRET DE CANARD CUIT À BASSE TEMPÉRATURE 40 

mousseline de betteraves rouges montée au parfait de foie gras, cerises au porto, gratton de chèvre frais, gastrique au vin rouge et cerises

MIJOTÉ VÉGÉTARIEN À L'INDIENNE 33 

légumes frais et tempeh, réduction au lait de coco et curry de Madras, riz basmati

AJOUTEZ DU BONHEUR À VOTRE ASSIETTE

QUEUE DE HOMARD POÊLÉE +18 PANIER DE PAIN + 2,75



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN

LE QUARANTE 7

CUISINE CRÉATIVE

LE COFFRET GOURMAND DES FÊTES

Laissez-vous séduire par les 7 services d'inspirations du chef Joseph Sarrazin. Présenté sous la forme d'un cocktail dînatoire, le coffret gourmand des fêtes est un repas haut de gamme parfait pour souligner les fêtes en tête à tête ou à partager en famille.

134,95 \$ POUR 2 PERSONNES – DISPONIBLE LES **23-24-30 ET 31 DÉCEMBRE**

– L'APÉRO MOCKTAIL CARDINAL –

À votre goût, ajoutez-y un demi once de votre alcool favori

– LES MISES EN BOUCHE –

LE CANELÉ BORDELAIS AU PARFAIT DE FOIE GRAS

gelée de pommes vertes et pain d'épices

BETTERAVES ROUGES ET MANDARINES CONFITES EN SALADE

oignons verts, balsamique et érable

– LES VIANDES –

TARTARE DE CERF AUX CÂPRES

copeaux de pecorino, émulsion à l'ail
noir, éclats d'oignons frits

SAISIE D'ÉPAULE DE BŒUF MARINÉ

julienne de céleri-boule aux
deux moutardes, mayonnaise aux
champignons séchés

– LE FROMAGE –

TARTIFLETTE FAÇON QUARANTE 7

lardons de canard fumé et fondant
de fromage Migneron

– LES DÉLICES DE LA MER –

DUO D'OMBLE CHEVALIER ET PÉTONCLE DU QUÉBEC EN GRAVLAX

algues au sésame grillé, crème Yuzu,
œuf de caille au soya et tobiko

CEVICHE DE POISSON BLANC À LA PÉRUVIENNE

lèche de tigre, oignons rouges
et patates douces

– LES PLATS À PARTAGER –

LE RAGOÛT DE BOULETTES DU TEMPS DES FÊTES

porc effiloché et pommes de terre grelots

MÉDAILLON DE VEAU POÊLÉ AU BEURRE DE ROMARIN

réduction au porto, pleurotes King,
pommes de terre dauphinoise

– LES DESSERTS –

MOUSSE AU CHOCOLAT NOIR

croustillant praliné et crémeux au chocolat

MINI CRÈME BRÛLÉE

aux baies rouges

SUR RÉSERVATION EN LIGNE LEQUARANTE7.COM
POUR EMPORTER OU EN LIVRAISON. FAITES VITE, QUANTITÉ LIMITÉE.

L'ÉVÈNEMENT DE LA SAINT-SYLVESTRE EST DE RETOUR

Le 31 décembre 2022 à 19h

L'ÉQUIPE DU QUARANTE 7 VOUS PRÉPARE UNE GRANDE SOIRÉE

Repas gastronomique en 7 services
incluant un verre de bulles rosées MUMM NAPA

99,95 \$ par personne + taxes

MENU ET RÉSERVATION SUR LE QUARANTE7.COM