

**MTL
àTABLE**

31 OCT. – 17 NOV.

Présenté par
**AMERICAN
EXPRESS**

une initiative de
**TOURISME /
MONTREAL**

DE BONNES
SOIRÉES JUSQU'À
LA DERNIÈRE
BOUCHÉE

DELICIOUS NIGHTS TO
THE VERY LAST BITE

MTLTABLE.COM

TERRASSE

R

MONTREAL

1^{ER} SERVICE | 1ST COURSE

Boeuf Indonésien | Beef Indonesian

Sambal oelek, curcuma, citronnelle, ail et papaye marinée // Sambal oelek, turmeric, lemongrass, garlic and pickled papaya

ou // or

Salade wakame Végane | Wakame salad Vegan

Concombre, oignon rouge, edamame, vinaigrette au sésame // Cucumber, red onion, edamame, and sesame dressing

ou // or

Crevette Popcorn (Sirop d'érable du Québec) |

Shrimp Popcorn (maple syrup from Quebec)

Mayonnaise japonaise, Sriracha, sirop d'érable, arachides et sésame // Japanese mayo, Sriracha, maple syrup, peanuts and sesame

ou // or

Dumplings au poulet | Chicken dumplings

Poulet, ciboulette, huile de chili // Chicken, chives, chili oil

2^E SERVICE | 2ND COURSE

Tofu Général Tao Végane | General Tao Tofu Vegan

Sauce aux prunes, bok choy, sésame, oignon vert, riz au jasmin // Plum sauce, bok choy, sesame, green onion, jasmine rice

ou // or

Tartare de saumon | Salmon tartare

Mayonnaise épicée, échalote, oignon vert, ciboulette, yuzu, ail noir, ikura, masago, chips de taro, servi avec frites ou salade // Spicy mayo, shallot, green onion, chive, yuzu, black garlic, ikura, masago, taro chips, fries or salad

ou // or

Don canard confit | Duck confit Don (Canards du Lac-Brome)

Oeuf mariné, kimchi, daikon, oignon vert, concombre, chou rouge, gingembre mariné et glaçage soya sucré // Marinated egg, kimchi, daikon, green onion, cucumber, red cabbage, pickled ginger and sweet soya glaze

ou // or

Burger au poulet Nanban | Chicken Nanban burger

Poulet frit, glaçage mirin-soja, mayonnaise épicée, tartare d'œuf japonais, jalapeño, laitue et chou rouge mariné, servi avec frites ou salade // Fried chicken, mirin-soja glaze, spicy mayonnaise, Japanese egg tartare, jalapeño, lettuce and marinated red cabbage, served with fries or salad

3^E SERVICE | 3RD COURSE

Panna cotta et pudding de tapioca avec sorbet Végane |

Panna cotta and tapioca pudding with sorbet Vegan

ou // or

Gâteau au fromage et taro | Taro cheesecake

35\$