



MENU DE GROUPE **FAMILY STYLE** 70\$/PERSONNE

FOCCACIA MAISON POUR LA TABLE

SALADE CESAR

CÂPRES CROUSTILLANTES, VINAIGRETTE AUX ANCHOIS, PARMESAN

AILES DE POULET BUFFALO

SAUMURÉES, FUMÉES ET RÔTIES, SAUCE PIQUANTE TAVERNE, SAUCE RANCH
AU FROMAGE BLEU

CREVETTES PIRI PIRI

CREVETTES SAUVAGES GRILLÉES, MARINADE PIRI PIRI, PAPRIKA MAISON

SATAY DE POULET

SAUCE AU POISSON, CORIANDRE, LIME

(CHOIX DE **2**)

SAUMON RÔTI

CÉLERI RAVE, CHOUX DE BRUXELLES, COURGE MUSQUÉE, SAUCE VIERGE

STEAK ET ALIGOT (MEDIUM SAIGNANT) +5\$

SAUCE VIN ROUGE, POMME DE TERRE ALIGOT

POULET RÔTI

ÉPICE BBQ, YOGOURT, LÉGUMES SAISONNIERS

TARTE KEY LIME



FAMILY STYLE GROUP MENU 70\$/PERSON

HOUSE FOCACCIA FOR THE TABLE

CESAR SALAD

CRISPY CAPERS, ANCHOVY DRESSING, PARMESAN

TAVERN CHICKEN WINGS

BRINED, SMOKED AND ROASTED, TAVERN HOT SAUCE, BLUE CHEESE RANCH

PIRI PIRI SHRIMP

GRILLED WILD SHRIMP, PIRI PIRI MARINADE, HOUSE PAPRIKA, LEMON

CHICKEN SATAY SKEWERS

FISH SAUCE, CORIANDER, LIME

(PICK **2** OPTIONS)

PAN ROASTED SALMON

CELERY ROOT, BRUSSELS SPROUTS, BUTTERNUT SQUASH, GREEN ONION
SAUCE VIERGE

STEAK AND POMME DE TERRE ALIGOT (MEDIUM RARE) +5\$

RED WINE SAUCE, ALIGOT-STYLE POTATOES.

NATURALLY RAISED ROASTED CHICKEN

BBQ SPICE AND YOGURT RUB, SEASONAL VEGETABLES

KEY LIME PIE



MENU DE GROUPE 80\$/PERSONNE

FOCCACIA MAISON POUR LA TABLE

SALADE CESAR

CÂPRES CROUSTILLANTES, VINAIGRETTE AUX ANCHOIS, PARMESAN

SALADE RADICCHIO

DATES, CITRON, VINAIGRETTE AUX ANCHOIS, ROMANO

TARTARE SAUMON

LIME, CIBOULETTE, CORIANDRE, CHIPOTLE, CONCOMBRE, YOGOURT

AILES DE POULET BUFFALO

SAUMURÉES, FUMÉES ET RÔTIES, SAUCE PIQUANTE TAVERNE,
SAUCE RANCH AU FROMAGE BLEU

SAUMON RÔTI

CÉLERI RAVE, CHOUX DE BRUXELLES, COURGE MUSQUÉE, SAUCE
VIERGE

STEAK ET ALIGOT (MEDIUM SAIGNANT)

SAUCE VIN ROUGE, POMME DE TERRE ALIGOT.

POULET RÔTI

ÉPICE BBQ, YOGOURT, LÉGUMES SAISONNIERS

MAC AND CHEESE

COMTÉ, VIC & BERTH, PARMESAN, TOMATE, TRUFFE

TARTE KEY LIME



GROUP MENU 80\$/PERSON

HOUSE FOCACCIA FOR THE TABLE

CESAR SALAD

CRISPY CAPERS, ANCHOVY DRESSING, PARMESAN

RADICCHIO SALAD

DATES, LEMON ANCHOVY VINAIGRETTE, ROMANO

SALMON TARTARE

LIME, SHALLOT, CHIVE, CORIANDER, CHIPOTLE, CUCUMBER,
YOGURT

TAVERN CHICKEN WINGS

BRINED, SMOKED AND ROASTED, TAVERN HOT SAUCE, BLUE CHEESE
RANCH

PAN ROASTED SALMON

CELERY ROOT, BRUSSELS SPROUTS, BUTTERNUT SQUASH, GREEN
ONION SAUCE VIERGE

STEAK AND POMME DE TERRE ALIGOT (MEDIUM RARE)

RED WINE SAUCE, ALIGOT-STYLE POTATOES.

NATURALLY RAISED ROASTED CHICKEN

BBQ SPICE AND YOGURT RUB, SEASONAL VEGETABLES

MAC AND CHEESE

COMTÉ, VIC & BERTH, PARMESAN, TOMATO, TRUFFLE

KEY LIME PIE

Taverne

MENU DE CHEF 100\$/PERSONNE

FOCCACCIA MAISON POUR LA TABLE

SOUPE AUX HUÎTRES

HUÎTRES, POMMES DE TERRE, POIREAUX

TARTARE SAUMON

LIME, CIBOULETTE, CORIANDRE, CHIPOTLE, CONCOMBRE, YOGOURT

SALADE D'AUTOMNE

ENDIVE, COURGE MUSQUÉE, POMME,, BURRATA, NOIX DE GRENOBLE

COURGE MUSQUÉE RÔTIE

CRÉMA AU FROMAGE DE CHÈVRE, NOISETTES, VINAIGRETTE AU BEURRE
NOISETTE

(CHOIX DE 1)

CAVATELLI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

CAVATELLI MAISON, CHAMPIGNONS SAUVAGES, FOND DE PORCINI,
PARMESAN

RAVIOLI AUX COURGE MUSQUÉE

BEURRE NOISETTE, PARMESAN
AVEC TRUFFE NOIR PÉRIGORD +14 AVEC TRUFFE BLANCHE D'ALBA +30

MAC AND CHEESE

COMTÉ, VIC & BERTH, PARMESAN, TOMATE, TRUFFE

POISSON DU JOUR (FLÉTAN, MORUE, OU OMBLE CHEVALIER)

CÉLERI RAVE, CHOUX DE BRUXELLES, COURGE MUSQUÉE, SAUCE VIERGE

NY STEAK CANADA PRIME

SAUCE VIN ROUGE, POMME DE TERRE ALIGOT

TARTE KEY LIME

Taverne

CHEFS MENU GROUP MENU 100\$/PERSON

HOUSE FOCACCIA FOR THE TABLE

OYSTER SOUP

OYSTERS, POTATO, LEEK

FALL SALAD

ENDIVE, BUTTERNUT SQUASH, APPLE, RADISH, CUCUMBER,, BURRATA,
WALNUTS

SALMON TARTARE

LIME, SHALLOT, CHIVE, CORIANDER, CHIPOTLE, CUCUMBER, YOGURT

ROASTED BUTTERNUT SQUASH

GOAT CHEESE CREMA, BROWN BUTTER VINAIGRETTE, HAZELNUTS

(CHOOSE 1)

WILD MUSHROOM CAVATELLI

HOUSE CAVATELLI, WILD MUSHROOMS, PORCINI STOCK, PARMESAN

BUTTERNUT SQUASH RAVIOLI

BROWN BUTTER, PARMESAN
WITH BLACK PÉRIGORD TRUFFLE +14 WITH WHITE ALBA TRUFFLE +30

TAVERN MAC & CHEESE

COMTÉ 18, CHARLEVOIX 1608, GRUYÈRE, PARMESAN, TOMATO, PANCETTA,
TRUFFLE

FISH OF THE DAY (HALIBUT, COD, OR ARCTIC CHAR)

CELERY ROOT, BRUSSELS SPROUTS, BUTTERNUT SQUASH, GREEN ONION
SAUCE VIERGE

CANADA PRIME NEW YORK STEAK

RED WINE SAUCE, ALIGOT-STYLE POTATOES.

KEY LIME PIE