

VICES VERSA

SAISON 20/ 20 TH SEASON

INSPIRED APPETIZER/ MISE EN BOUCHE DU MOMENT

ENTRÉE/ APPETIZER

CRUDO DE PÉTONCLE DES ILES, MOUSSE DE CREVETTE DE MATANE, CANTALOUPE ÉPICÉ, LIME ET BASILIC
MAGDALENA ISLAND SCALLOPS CRUDO, MATANE SHRIMP MOUSSE, CANTALOUPE SPICY LIME AND BASIL

BISQUE DE HOMARD, GÂTEAU DE HOMARD, MINI TOMATES CONFITES
LOBSTER BISQUE, LOBSTER CAKE, AND CANDIES TOMATOES

POMME DE RIS DE VEAU AUX PLEUROTÉS DU GRAND FONDS, PURÉE DE DE PANAIS,
VEAL SWEETBREAD WITH LOCAL OYSTER MUSHROOMS PARSNIP PUREE

TERRINE DE CANARD CONFIT ET FOIE GRAS, POIRE AU THÉ DU LABRADOR,
GELÉE DE VIN ROUGE AUX ÉPICES, ROQUETTE
*DUCK FROM THE BASQUE FARM CONFIT TERRINE AND FOIE GRAS, PEAR LABRADOR TEA CONFIT,
RED WINE JELLY, ARUGULA*

PAVÉ D'OMBLE FUME DES ÉBOULEMENTS, PURÉE DE TOPINAMBOUR, VINAIGRETTE TIÈDE AU MIEL ET ÉCHALOTES
SMOKED CHAR STEAK FROM LES ÉBOULEMENTS, JERUSALEM ARTICHOKE PURÉE, WARM HONEY AND SHALLOT VINAIGRETTE

ÉPAULE D'AGNEAU VÉRITABLE IGP BRAISÉE, FAÇON CASSOULET, POMME DE TERRE AU ROMARIN,
CROUSTILLANT DE RATATOUILLE
GENUINE IGP LAMB SHOULDER BRAISED WITH CASSOULET STYLE ROSEMARY POTATOES AND RATATOUILLE,

FILO DE FROMAGE 1608, POËLÉE DE CHAMPIGNONS ROSE ET LION, SAUCE MISO AUX NOISETTES
1608 CHEESE FILO PASTRY, MUSHROOMS SAUTEED, MISO AND HAZELNUT SAUCE

PLAT PRINCIPAL/ MAIN COURSES

PÉTONCLES U10 DES ILES CHAUDRÉE AUX MOULES, POMME DE TERRE, ET POIREAU, SAUCE FUMÉE
MAGDALENA ISLAND SCALLOPS U10, MUSSEL CHOWDER, POTATO, LEEK, SMOKED SAUCE

JOUE DE FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE, FONDUE DE TOMATE, GNOCCHIS AU BACON, SAUCE À L'OSEILLE
ATLANTIC HALIBUT CHEEK, TOMATO FONDUE, BACON GNOCCHI, SORREL SAUCE

FILET MIGNON DE VEAU, RISOTTO AU JUS D'ÉPAULE BRAISÉE, MORILLES, ÉPINARD, SAUCE AU POIVRE DES DUNES
SAUTÉED VEAL FILET MIGNON, RISOTTO WITH BRAISED SHOULDER JUS, DUNE PEPPER SAUCE

MAGRET DE CANARD DE LA FERME BASQUE DE ST-URBAIN, NAVET JAUNE AU SEL, CONFIT D'OIGNONS AU CHORIZO, POMME
DE TERRE FONDANTES, ASPERGES, SAUCE AU RAIFORT

SAUTÉED DUCK BREAST FROM THE BASQUE FARM, TURNIP IN SALTED, ONION CONFIT WITH CHORIZO, FONDANT POTATO,
ASPARAGUS, HORSERADISH SAUCE

PIÈCE DE BŒUF DE CHARLEVOIX GRILLÉE, GRATIN DE POMME DE TERRE À L'AIL NOIR, CHAMPIGNONS,
BOK CHOY, SAUCE AU VIN ROUGE

GRILLED PIECE OF BEEF FROM CHARLEVOIX, POTATO GRATIN WITH BLACK GARLIC,
MUSHROOM, BOCK CHOY RED WINE SAUCE

**CARPACCIO DE PANAIS, FENOUIL BRAISÉ FAÇON TATIN SUR GNOCCHIS, BEURRE À L'ESTRAGON, VELOUTÉ DE CÉLÉRI
PARSNIP CARPACIO, BRAISED FENNEL, GNOCCHI, TARRAGON BUTTER, CELERY VELOUTÉ **

CARRÉ D'AGNEAU VÉRITABLE IGP, POMME DE TERRE GABRIELLE, RATATOUILLE, KALE ET HARICOT JAUNE, SAUCE AU THYM
RACK OF LAMB GENUINE IGP, GABRIELLE POTATO, KALE, RATATOUILLE AND YELLOW BEAN, THYME SAUCE
(+17)

LES FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE DE ST URBAIN

-9/30-

ESCALOPE DE FOIE GRAS DE LA FERME BASQUE SAUTÉE, BRIOCHE AUX POMMES ET CUMIN,
SAUCES BIZARRE

FOIE GRAS AU TORCHON, DE LA FERME BASQUE, PAIN BRIOCHÉ, POMMES AU PORTO, MIEL ET SAFRAN

ST URBAIN BASQUE FARM FOIE GRAS SAUTÉED, APPLE AND CUMIN BRIOCHE, BIZARRE SAUCE

FOIE GRAS AU TORCHON, FROM THE BASQUE FARM, MILK BREAD APPLE STEWED IN PORTO HONEY AND SAFFRON

-94-

PAR PERSONNE, TAXES EN SUS ET SERVICE À VOTRE DISCRÉTION.
AUCUN AJUSTEMENT DU MENU EN RAISON DE L'ÂGE OU DE L'APPÉTIT
TAXES AND SERVICE NOT INCLUDED

NO MENU ADJUSTMENTS DUE TO AGE OR APPETITE

OPTION VÉGÉTARIENNE / VEGETARIAN OPTION

OUVERTS DU MERCREDI AU SAMEDI / OPEN FROM WEDNESDAY TO SATURDAY

RÉSERVATION OBLIGATOIRE / RESERVATION REQUIRED

(1) 418-665-6869

RESERVATION@VICESVERSA.COM

LE MENU PEUT CHANGER SELON L'HUMEUR DES CHEFS, LES ARRIVAGES OU SAISON
THE MENU CAN CHANGE DEPENDING ON THE CHEFS 'MOOD, ARRIVALS OR SEASON