

## AMUSE-BOUCHES

### SAUMON GRAVLAX AUX BETTERAVES BEETS & SALMON GRAVLAX

Blinis et Crème Montée à l'Aneth et Citron  
*Blinis topped with Dill & Lemon Cream*

### MELON D'EAU ET FETA WATERMELON & FETA

Compressé au Vinaigre de Riz et Espelette  
*Pressed with Rice Vinegar & Espelette*

## ENTRÉES / APPETIZERS

### POTAGE DE SAISON / SEASONAL SOUP

### CALMARS FARCIS / STUFFED CALAMARI

Chorizo D'Ibérique, Tombée de Tomates et Herbes Fraîches  
*Iberico Chorizo, Tomato Chunks and Fine Herbs*

## PLATS PRINCIPAUX // MAIN COURSES

### RISOTTO AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES / WILD MUSHROOM RISOTTO

Crème de Parmesan, Safran de Valence  
*Parmesan Cream, Valencia Saffron*

### BACALHAU À LAGAREIRO

Morue Fraîche d'Islande, Pommes de Terre Grelots Rôtis dans l'Huile d'Olive, Légumes Grillés aux Fines Herbes, Oignons et Ails Confits, Coulis de Betteraves

*Fresh Icelandic Cod, Roasted New Potatoes in Olive Oil, Fine Herbed Grilled Vegetables, Confit Onions & Garlic, Beet Coulis*

### JOUE DE BŒUF BRAISÉE / BRAISED BEEF CHEEK

Écrasée de Pomme de Terre aux Fines Herbes, Légumes du Marché, Sauce Porto et Bleuets Sauvages.

*Herbed Smashed Potatoes, Market Seasonal Vegetables, Port and Wild Blueberries Sauce*

## DESSERT

### DUO DESSERTS

Fraise au Chocolat et Macarons Assortis  
*Chocolate Strawberry & Assorted Macarons*

# LE BALCON

Réservez maintenant : 514-528-9766 - [lebalcon.ca](http://lebalcon.ca)