

L'ASSOMMOIR



Cocktails dînatoires

MENU ✂ À MANGER

FRANÇAIS

Bienvenue aux
112 BERNARD ○ Au cœur du Mile-End · 211 NOTRE-DAME ○ Au cœur du Vieux-Montréal
WWW-ASSOMMOIR.COM · 514-272-0777 · info@assommoir.com

Index

PAGE

Cocktails dînatoires

En Apéro

Le juste pour dire	2
Le bon bonjour.....	3
La touche de plus	4

En 5@7

Le charmant.....	5
L'irréprochable	6
Le délicat.....	7

En Repas

La pêche parfaite.....	8
L'épicurien	9
Le bacchusien	10

Le juste pour dire

- Mini quiche végétarienne aux tomates confites et bok-choy, gratinée au gouda fumé
- Chorizo poêlé façon Andalouse, tomates fondues et olives
- Flocons de Morue, tomates séchées et persil, panko croustillant
- Le pilon laqué au croquant de cajou

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« Simplement craquant »

Le bon bonjour

- Mozzarella di buffala parfumée au basilic et tomates cerises
- Arrancini au calabrese et coppa
- Tartare de saumon à la pomme verte et au cidre tranquille
- le pilon laqué au croquant de cajou

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avvertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« Un éloge aux épices et parfums »

La touche de plus

- Tartare de crabe épicé et avocat aux fines herbes
- Croustillant de canard confit aux poireaux et porto
- Crevette laquée au caramel de mangue, safran et sirop d'érable
- Le parfait tartare de bœuf, câpres frits et parmesan
- Fish'n chips de morue gaspésienne, sauce tartare fumée

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avvertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« Un terre et mer qui ouvrira tous les appétits ! »

Le charmant

- Croûton de fromage parmagiano, bruschetta de tomates et poivrons grillés
- Le parfait tartare de bœuf, câpres frits et parmesan
- Mozzarella di buffala parfumée au basilic et tomates cerises
- Tartare de crabe épicé et avocat aux fines herbes
- Pilon laqué au croquant de cajou
- Bonbon de saumon au sirop d'érable

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avvertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« Sait charmer toutes les fines bouches »

L'irréprochable

- Arrancini au calabrese et coppa
- Bonbon de saumon au sirop d'érable
- Croustillant d'effiloché de jarret d'agneau, pommes au calvados
- Tartare de crabe épicé et avocat aux fines herbes
- Chorizo poêlé façon Andalouse, tomates fondues et olives
- Céviché de mahi-mahi, rhum et fruit de la passion
- Mini brownie aux pistaches avec son caramel au beurre salé

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avvertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« Une 1ère expérience complète »

Cocktails dînatoires - En 5 à 7

Le délicat

Bouchées servies dans l'ordre suivant

- Mozzarella di buffala parfumée au basilic et tomates cerises
- Crevette laquée au caramel de mangue, safran et sirop d'érable
- Tartare de canard et mayonnaise au foie gras, effiloché de canard confit
- Céviché de thon à l'orientale, salade de wakamé et tobiko rouge
- Mini burger de bison du Québec, cheddar 4 ans et sauce au Jack
- Saumon aux deux sésames et caramel de soya
- Mini tarte avocat lime de l'Assommoir

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« Plutôt pour les 5 à 9 . . . »

La pêche parfaite

Bouchées servies dans l'ordre suivant

- Crevette laquée au caramel de mangue, safran et sirop d'érable
- Mini muffin au chèvre frais et confiture d'oignons
- Céviché mixte
Saumon, crevettes et pétoncles, tomates cerises, coriandre et pignons de pin
- Tartare de canard et mayonnaise au foie gras, effiloché de canard confit
- Mozzarella di buffala parfumée au basilic et tomates cerises
- Fish'n chips de morue gaspésienne, sauce tartare fumée
- Céviché de mahi-mahi, rhum et fruit de la passion
- Roulé de courgette grillée au chèvre frais, parfum d'origan
- Mini tarte avocat lime de l'Assommoir

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« Un repas fin et léger qui satisfera l'appétit des gourmets »

L'épicurien

- Bonbon de saumon au sirop d'érable
- Arrancini au calabrese et coppa
- Tian de légumes au cumin, carpaccio de concombre à la fleur de sel
- Croustillant d'effiloché de canard confit aux poireaux et porto
- Tataki de thon en feuille de nori, wasabi et tempura
- Chorizo poêlé façon Andalouse, tomates fondues et olives
- Le parfait tartare de bœuf, câpres frits et parmesan
- Tartare de thon épicé, pamplemousse et avocat
- Le pilon laqué au croquant de cajou
- Mini burger de pétoncle en croûte de panko, wasabi
- Mini brownie aux pistaches avec son caramel au beurre salé
- Le pouding chômeur de l'Assommoir

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avvertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« L'expérience épicurienne à son summum »

Le bacchusien

- Ballotine de prosciutto, figues, tomates séchées, pistaches et porto
- Fish'n chip de morue gaspésienne, sauce tartare fumée
- Céviché de thon à l'orientale, salade de wakamé, et tobiko rouge
- Poulet façon général Tao, sauce ananas et piment
- Saumon aux deux sésames et caramel de soya
- Tartare de cerf aux noisettes grillées et huile de truffe
- Crevette laquée au caramel de mangue, safran et sirop d'érable
- Datte medjol au chèvre, amandes et piment d'espelette, magret fumé
- Tartare de crabe épicé et avocat aux fines herbes
- Croustillant d'effiloché de jarret d'agneau, pommes au calvados
- Le tartare de saumon à la pomme verte et au cidre tranquille
- Mini burger de bison du Québec, cheddar 4 ans et sauce au Jack
- Crème brûlée à l'amaretto et café
- Le pouding chômeur de l'Assommoir

Groupe de 12 personnes ou plus

Si vous devez annuler votre commande de cocktail dînatoire, veuillez en avvertir le restaurant au minimum 72 h à l'avance. confirmation du nombre de personnes 48h ouvrable à l'avance. Une seule facture sera émise. Merci de votre compréhension.

« Bacchus lui même n'arriverait pas à le finir ! »