

Chez Catherine

Take out Menu

Appetizers

Mesclun de Salade et d'Asperges \$9

Mixed Greens, Roasted Asparagus, Gruyère, Red Onion, Maple Mustard Vinaigrette

Moules de l'Île-du-Prince-Édouard.\$11

Prince Edward Island Mussels, White Wine , Garlic, Shallots

Potage Saisonnier.\$9

Seasonal Soup

Steak Tartare \$13

Diced Black Angus, Shallot, Garlic, Parsley, Tabasco, Worcestershire Sauce,
Olive Oil, Dijon Mustard and Egg Yolk, Croûtons

Melon et Jambon Cru \$15

Melon and Prosciutto

Main Course

Salade Niçoise \$26

Seared Tuna, Mixed greens, Haricots Verts, Potatoes, Cherry Tomato, Eggs,
Olives, Dijon Mustard Red Wine Vinaigrette

Noix de Saint Jacques.\$27

Sea Scallops, Chickpea Salad, Roasted Red Pepper, Herbed Yogurt Sauce

Sole de Douvres Meunière \$43

Dover Sole, Fingerling Potatoes, Vegetables, Brown Butter Sauce

Poulet au Jus d'Ail et Miel \$26

Chicken, Couscous, Honey and Roasted Garlic Jus

Entrecôte de Bœuf, Beurre Maître d'Hôtel.\$32

Black Angus NY Strip Steak, Fingerling Potatoes, Grilled Ramps Butter

Magret de Canard aux Cassis.\$34

Pan Seared Duck Breast, Rice and Grains Pilaf, Blueberry Balsamic Gastrique

Desserts

Mousse au Chocolat et son Caramel Salé \$8

Chocolate Mousse, Salted Caramel, Crème Chantilly

Crème Brûlée \$8

Traditional Crème Brûlée

Clafoutis à l'Abricot \$8

Baked Vanilla Custard, Apricot, Crème Anglaise

Croustillant de Fruits Rouges.\$8

Mixed Berries Crisp, Vanilla Sauce

Sorbet à la Mangue \$8

Pint of Mango sorbet