

**L'Express pour emporter!**  
**Menu du 20 octobre 2020**  
**514-845-0673**

**Nous serons en poste cette semaine pour recevoir vos commandes de mardi à samedi, entre 9:00 et 19:00. Les commandes prépayées (par cartes de crédit seulement), seront accessibles à l'Express de mardi à samedi, sur rendez-vous, entre 14:00 et 18:30.**

**Potage à l'oseille (1L) 13\$**  
**Soupe paysanne (1L) 13\$**  
**Soupe de poissons, croûtons et rouille (1L) 19\$**

**Boîte apéro** (Tomme du Kamouraska, noix, olives bella di Cerignola, saucissons Bastitou, chorizo ibérique) 15\$

**Coleslaw japonais 9\$**

**Céleri rémoulade 12\$**

**Salade de betteraves**, noix de Grenoble, Louis d'Or et vinaigrette au cidre 13\$

**Arancini aux crevettes et chorizo ibérique (2)**, sauce romesco, micro basilic 14\$

**Pieuvre grillée**, lentilles, roquette, radis, piment rouge, sauce vierge 18\$

**Tataki de bison**, caramel yuzu/ail noir, concombre, radis, enoki 18\$

**Curry de lentilles**, yogourt, lime et coriandre 14\$

**Ravioli de l'Express** (veau, porc, boeuf), jus de veau aux champignons et xérès 20\$

**Farrotto aux champignons sauvages**, fleur d'ail, kale, pistaches et parmesan 20\$

**Poitrine de poulet de grain**, fregola sarda, olives taggiashe, amandes et tomates 21\$

**Rognons de veau**, sauce moutarde, pommes de terre jaunes sarladaises 23\$

**Civet de joues de porc**, champignons, carottes, rattes et oignons 23\$

**Cuisse de canard confite**, purée de pommes de terre à l'ail rôti, embeurrée de chou 24\$

**Macaroni au fromage pour deux**, gruyère, emmental et jambon au romarin 24\$

**Saumon de l'atlantique poché**, pommes de terre au cerfeuil et sauce citron 25\$

**Tartare de bœuf** (disponible uniquement du jeudi au samedi), frites ou salade verte 26\$

**Frites, 250g 5,25\$**

**Salade verte 5,25\$**

**Purée de pommes de terre à l'ail rôti et ciboulette, 175g 6\$**

**Poêlée de légumes** (courge poivrée, chou de Bruxelles, poivrons), 300g 6,50\$

**Truffes au chocolat Tanzanie** (boîte de 3) 6,30\$

**Macarons crème brûlée/mélilot** (boîte de 3) 8,25\$

**Tartelette citron-yuzu**, ganache chocolat blanc et micro-pousses de coriandre 10,75\$

**Tarte fine pommes et amandes**, crème montée à la vanille bourbon 10,75\$

**Gâteau au fromage**, thé matcha, éclats de meringue et orange cara cara 10,75\$

**Baba au rhum 10,75\$**

**Riz au lait**, caramel à la fleur de sel, pacanes caramélisées 10,75\$

## Menu Épicerie

**Huîtres**, citron, mignonette et sauce cocktail 6/13\$ ou 12/25\$

(Trésor du large, Iles de la Madeleine)

**Rillettes de L'Express** 150g 12\$

**Mousse de foies de volaille** aux pistaches 150g 15\$

**Torchon de foie gras de canard** 60g 12\$ et 100g 18\$

**Gravlax de saumon** 150g 14\$

**Os à moelle**, prêts à réchauffer (3) 12\$

**Trio de fromages d'ici** (3 morceaux de 60g) 18\$

(Bête à Séguin, bleu d'Élisabeth, tomme du Kamouraska, croûtons et noix)

**Tranches fines de foie de veau**, portion de 170g 8\$

**Onglet de bœuf**, 2 portions de 200g 25\$

**Cuisse de canard confite**, environ 350g l'unité 14\$

**Fond de veau** 500ml 11\$

**Bouillon de volaille** 1 litre, idéal pour vos potages 8\$

**Sauce à l'estragon** 250 ml, pour le foie de veau 12\$

**Jus aux herbes** 250ml, accompagne bien la volaille 12\$

**Jus de canard à la pomme** 250ml, délicieux avec notre cuisse de canard 12\$

**Beurre maître d'hôtel** 250g, le complément parfait pour votre onolet 8\$

**Mayonnaise de l'Express** 190 ml, parfaite dans vos sandwiches 4\$

**Pot de caramel** 190ml, à la fleur de sel et amandes 9\$

**Pot de marmelade** 190ml 9\$

**Pot de cornichons** 22\$