

L'Express pour emporter!
Menu du 17 novembre 2020
514-845-0673

Potage à l'oseille (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\$
Pieuvre grillée, lentilles, roquette, radis, piment rouge, sauce vierge 18\$
Brandade de morue pour 2, fougasse aux olives et romarin, compotée de piquillos 22\$

Curry de lentilles, yogourt, lime et coriandre 14\$
Ravioli de l'Express (veau, porc, boeuf), jus de veau aux champignons et xérès 20\$
Boudin noir (dès jeudi), mousseline de céleri-rave, carottes nantaises et chutney 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\$
Risotto aux crevettes d'Argentine, chorizo ibérique, tomates et petits pois 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\$
Lasagne à la bolognaise pour 2, cèpes, béchamel et épinards 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 pamplemousse rose 10,75\$
Baba au rhum 10,75\$
Riz au lait, caramel à la fleur de sel, pacanes caramélisées 10,75\$

Menu Épicerie

Rillettes de L'Express 150g 12\$

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

Gravlax de saumon 150g 14\$

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

La sélection de fromages d'ici (portion de 100g)

Bête à Séguin 7\$

Bleu d'Élisabeth 7\$

Louis d'or 7\$

Cheddar 2 ans de l'île aux grues 5\$

Pot de cornichons 1L 22\$

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\$

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 onglet 8\$

Mayonnaise de l'Express 190ml, parfaite avec nos frites ou dans vos sandwiches 4\$

Vinaigrette classique à la moutarde 190ml 4\$

Compote de pommes et poires 190ml 5\$

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

Pot de confiture 190ml 9\$

Marmelade à l'orange et pamplemousse rose

Bleuets

Petits fruits

Fraises et vanille