

MANGER



CABU

restaurantcabu.ca

ENTRÉES

Potage du moment 12
Selon l'abondance du marché, avec garnitures de circonstance

 **Carpaccio de portobello confit** 22
Espuma de mozzarella di buffala, vinaigrette à la citronnelle et soya, noix de cajou fumées et feuilles d'endive

Boudin noir fait maison 24
Délicieuse confiture de bacon avec pommes caramélisées, jeunes feuilles de bok choy poêlées servi avec une onctueuse purée de panais et beurre nantais

Calmar 16
Popcorn de calmars épicés, émulsion de crème sûre aux herbes et citron, coriandre et jus de citron

Ravioli de crevette 26
Crevettes d'Argentine confites à l'huile d'olive, lamelles de fenouil cru marinées minute, salicorne avec sauce au babeurre

Soupe à l'oignon 18
Consommé d'oignon parfumé à la bière, chair de canard confite, pain de campagne grillé, gratiné au fromage 1608 de la laiterie de Charlevoix

Porté par la tradition.
Pour récolter des
saveurs d'ici et
d'ailleurs.



PLATS DE RÉSISTANCE

Burger de poulet frit 28

Cuisse désossée, marinée au babeurre et à la farine épicée, peau de volaille croustillante, mayonnaise au jaune d'œuf fumé et à l'érable, piments jalapeños, tomates et laitue ciselée

Morue Charbonnière 38

Riz noir Interdit, dés de chorizo, pois verts, délicate espuma au maïs, poêlée de champignons pholiotés à saveur de noisette, sauce au poivron rouge

Pâtes au homard 58

Queue de homard marquée sur le grill et pochée au beurre dans une sauce crémeuse aux trois fromages (fontina, emmental et pecorino), gratinée au four avec délicieux crumble de pain noir et chimichurri au persil, ail et citron



Soupe repas 29

Nouilles soba dans un bouillon de légumes au miso avec huile de sésame, racine de gingembre, œuf mi-cuit, tofu, coriandre fraîche, oignons verts et de champignons shiitake

Joue de bœuf 46

Doucement braisée façon pot-au-feu avec polenta crémeuse et succulentes pleurotes jaunes de la champignonnière urbaine Ô Champignon, courge spaghetti, mélange de légumes racines frais, kale, servi avec sauce à la racine de curcuma et porto blanc

Bœuf Sterling à partager 40 oz 195

(POUR DEUX PERSONNES)

Porterhouse de bœuf Sterling Silver canadien avec oignons cipollini, légumes racines doucement braisés, artichauts avec tige, purée de pomme de terre à la tartufata



[@restaurantcabu](https://www.instagram.com/restaurantcabu)
[#restaurantCABU](https://www.instagram.com/restaurantcabu)
[#CABUboireetmanger](https://www.instagram.com/restaurantcabu)