

SEK  YA  
resto·boutique

**MENU À LA CARTE**

Croquettes de poisson et fruit de mer, sauce gribiche 12  
Beurrasse, ciboulette, tournesol, pain multigrains 14  
Houmous de pois vert, menthe, seigle 14  
Pâté en croûte, champignons marinés 24



Soupe froide de concombre, crevettes, yogourt 16  
Asperges de la Sublime, oeuf, herbes 22  
Sucrine, crevettes nordiques, hareng fumé 23  
Truite de Montebello, concombre, radis 25  
Thon de la Nouvelle-Écosse, tomates, piment Gorias 26  
Cappelletti à la ricotta, ris de veau, chanterelle 30



Magret de canard, cerises, raviolis 38  
Pétoncles, chou-fleur, sauce marinière 44  
Pintade de la ferme Kego, morilles, pois sucrés 46  
Flétan du St-Laurent, courgette, tomate 48  
Homard de Gaspé, raviolis au pois vert, bisque 56  
Contre-filet de bœuf, frites, sauce au poivre 62

Côte de bœuf, agnolotti homard, haricots, pois sucré 155  
(Pour 2 personnes)

Kevin Bates Breault, Chef exécutif

SEK  YA  
resto·boutique

**MENU À LA CARTE**

Croquettes de poisson et fruit de mer, sauce gribiche 12  
Beurrasse, ciboulette, tournesol, pain multigrains 14  
Houmous de pois vert, menthe, seigle 14  
Pâté en croûte, champignons marinés 24



Soupe froide de concombre, crevettes, yogourt 16  
Asperges de la Sublime, oeuf, herbes 22  
Sucrine, crevettes nordiques, hareng fumé 23  
Truite de Montebello, concombre, radis 25  
Thon de la Nouvelle-Écosse, tomates, piment Gorias 26  
Cappelletti à la ricotta, ris de veau, chanterelle 30



Magret de canard, cerises, raviolis 38  
Pétoncles, chou-fleur, sauce marinière 44  
Pintade de la ferme Kego, morilles, pois sucrés 46  
Flétan du St-Laurent, courgette, tomate 48  
Homard de Gaspé, raviolis au pois vert, bisque 56  
Contre-filet de bœuf, frites, sauce au poivre 62

Côte de bœuf, agnolotti homard, haricots, pois sucré 155  
(Pour 2 personnes)

Kevin Bates Breault, Chef exécutif