

1981

Les Caprices de Nicolas, Restaurent / Bar, Montreal.

Les Caprices de Nicolas

Follow this and additional works at: <https://arrow.tudublin.ie/menus20c>



Part of the [Cultural History Commons](#), [Food and Beverage Management Commons](#), and the [Tourism and Travel Commons](#)

Recommended Citation

Les Caprices de Nicolas, "Les Caprices de Nicolas, Restaurent / Bar, Montreal." (1981). *Menus of the 20th Century*. 60.

<https://arrow.tudublin.ie/menus20c/60>

This Book is brought to you for free and open access by the Gastronomy Archive at ARROW@TU Dublin. It has been accepted for inclusion in Menus of the 20th Century by an authorized administrator of ARROW@TU Dublin. For more information, please contact arrow.admin@tudublin.ie, aisling.coyne@tudublin.ie, vera.kilshaw@tudublin.ie.

Les Caprices de

Nicolas

Les Entrées Appetizers

Le Lapin

Râble de lapin façon porchetta, mini roquette biologique,
vinaigrette à l'huile de truffe et au jus de viande

Porchetta style rabbit saddle,
baby arugula, truffle oil and meat jus vinaigrette
12.00

La Tomate

Ravioli de tomates confites en sauce à l'estragon,
betteraves Chioggia et salsifis rôtis

Tomato confit ravioli with tarragon sauce,
roasted chioggia beets and salsify roots
9.50

Le Pétoncle

Pétoncles des Îles Mingan saisis, mini poireau,
flageolets à la crème safranée et caviar

Pan seared Mingan scallops,
baby leeks and flageolet beans in saffron cream with caviar

13.00

Le Caviar

Crêpe parmentière au saumon et caviar gros grains,
beurre blanc au citron

Salmon and caviar potato crêpe, lemon butter sauce
15.00

L'escargot

Sauté d'escargot, jus de poule au beurre et à la ciboulette,
écrasé de pommes de terre rattes aux lardons

Sauteed snails, butter and chive chicken jus
with bacon mashed fingerling potatoes
12.00

La Caille

Caille rôtie et soupe de potiron, poêlée de champignons sauvages,
cippolini et huile de pépin de courge

Roasted quail with pumpkin soup, wild mushrooms,
cippolini onions and pumpkin seed oil
12.00

Le Foie Gras Caprice

Foie gras de canard selon l'inspiration du moment

Duck Foie gras, inspiration of the moment

Les Principaux Main Course

Le Salmonidé

Filet de truite saumonée et vinaigrette au beurre noisette,
asperges vertes et risotto au saumon fumé

Roasted trout with a brown butter vinaigrette,
green asparagus and smoked salmon risotto

27.00

Le Canard

Magret de canard rôti au coulis d'abricots séchés,
salsifis et tombée de jeune épinard

Seared duck breast with a dried apricot coulis,
salsify root and wilted baby spinach

29.00

Le Veau

Jarret de veau braisé,
casserole de crosnes aux tomates rôties et gnocchis de bolets

Braised veal shank on crosne, roasted tomato and porcini gnocci casserole

32.00

Le Cerf

Noix de cerf rôti, jus infusé au girofle, gâteau de pommes de terre à l'oignon caramélisé,
champignons portobella et carottes blanches

Roasted venison with clove infused jus, potato and caramelized onion cake,
Portobello mushrooms and white carrots

33.00

Le Boeuf

Contre-filet de boeuf rôti, jus aux pruneau,
topinambours, racines et haricots

Striploin of Alberta beef, prune jus, Jerusalem artichokes,
root vegetables and extra fine green beans

35.00

La Volaille

Volaille du marché selon l'inspiration du moment
Poultry of the day, inspiration of the moment

Le Poisson

Poisson de petite pêche annoncé de vive voix
Fresh fish from the market, daily arrival