



# LE CUBE

RESTO | BAR | TRAITEUR | FOOD TRUCK



## MENU EVENEMENTIEL 2026

*Fraîcheur | Saveurs | Distinction*

418-926-3244 # 0

[www.restobarlecube.ca](http://www.restobarlecube.ca)

[info@restobarlecube.ca](mailto:info@restobarlecube.ca)

ÉDITION ÉTÉ 2025



## Table D'Hôte

### Entrée

#### **TERRINE DE CAMPAGNE +4\$**

OIGNONS CONFITS & SES CRAQUELINS MAISON

#### **FONDUE PARMESAN +4\$**

SAUCE MARINARA & SA ROQUETTE AU CARMEL BALSAMIQUE

#### **ENTRÉE EN TRILOGIE +4.50\$**

TARTARE DE SAUMON, MINI FONDUE PARMESAN & TERRINE DE GIBIER & CRAQUELINS

#### **SALADE DE BETTRAVE AUX POIVRE ROSE +5\$**

FROMAGE DE CHÈVRE ET PACANE CARAMELISER

#### **FONDUE AUX FROMAGES +6\$**

PROSCUITO, MARINADE ET BROCHETTE DE PAIN

#### **COCKTAIL DE CREVETTE CLASSIQUE +6\$**

SAUCE COCKTAIL, VERDURETTE DU MOMENT & QUARTIER DE CITRON

#### **ANTIPASTO +5\$**

PROSCUITO, SALAMIE, BOCONCINI, OLIVE, TOMATE

### Soupe

#### **POTAGE DE LÉGUMES**

#### **CRÈME DE CAROTTES +1\$**

#### **CRÈME DE POIREAUX +1\$**

#### **CRÈME DE NAVET ET ÉRABLE +1\$**

#### **CRÈME DE COURGE MUSQUÉE +1\$**

#### **CRÈME DE POMME DE TERRE & BACON +1.50\$**

SERVIE AVEC PETIT PAIN



## *Table D'Hôte*

### *Repas Principal*

**VOLAILLE FARCIE SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS**

**VEAU BRAISÉ, SAUCE AU FOND DE VEAU & CHAMPIGNONS SAUVAGES**

**OSSO BUCCO DE PORC & SAUCE AU ROMARIN & ÉRABLE**

**JARRET D'AGNEAU BRAISÉ SC. MOUTARDE À L'ANCIENNE +3\$**

**ARAIGNÉE PARMIGIANA DE VEAU**

**MÉDAILLON DE BOEUF À LA BOURGUIGNONNE**

**FILET DE PORC FARCI, POIRES, CANNEBERGES & MOZZARELLA EN ROBE DE PROSCIUTTO**

**MÉDAILLON DE PORC TAO OU POULET**

RIZ BASMATI ET LÉGUMES SAUTÉ TAO

**BLANC DE VOLAILLE PARMIGIANA**

**FONDUE CHINOISE DE BOEUF AVEC SES 3 SAUCES GÉNÉREUSES & ACCOMPAGNEMENTS +8\$**

**DUO TERRE & MER : VEAU BRAISÉ 8 HEURES & SA GAMBAS SAUCE BÉARNAISE +6\$**



## *Table D'Hôte*

### *Accompagnements*

SÉLECTION DE 2 ACCOMPAGNEMENTS DE VOTRE CHOIX

**PARISIENNES FONDANTES**

**GRELOT RÔTI AUX FINES HERBES**

**PURÉE DE POMMES DE TERRE À LA TOMATE SÉCHÉ**

**PURÉE DE POMMES DE TERRE AU BEURRE**

**ROTOLO MILANAISE**

**SALADE DU CHEF OU SALADE CÉSAR**

**LÉGUMES SAUTÉS**

**GRATIN DAUPHINOIS + 1,50\$**

### *Dessert*

**LANGUETTE AUX FRAMBOISES & MOUSSE VANILLÉE LÉGÈRE**

**GÂTEAU DÉCADENT AUX TROIS CHOCOLATS**

**GÂTEAU SUCRE À LA CRÈME**

**CRÈME BRÛLÉE +2\$**

COULIS & ACCOMPAGNEMENTS DE CIRCONSTANCE

SERVI AVEC CAFÉ