

THE FACTORY

FOOD / ART GALLERY

ENTREE / APPETIZER

1. Crab cake, aioli au wasabi. *Crab cake, wasabi aioli.*
2. Brochettes de flanc de porc, croûte gingembre & sésame. *Sesame & ginger crusted pork belly skewers.*
3. Bouchées de poulet “Waikiki” (poitrine de poulet marinée au jus de citron avec morceau d’ananas, enrobé d’une fine panure tempura au piment piri-piri). *“Waikiki” chicken bites (chicken breast marinated in lemon juice with a piece of pineapple, lightly breaded in a piri-piri pepper tempura batter).*
4. Pita au romarin & sel de mer, guacamole à la crevette nordique. *Rosmary and sea salt pita, nordic shrimp guacamole.*

SALADES / SALADS

1. Roquette & Pomme, Jurafloré 9 mois, vinaigrette au cidre de pomme & vinaigre balsamique. Arugula & Apple, 9 months Jurafloré, apple cider & balsamic vinegar dressing.
2. César à la feuille. *On-the-leaf cesar.*
3. Taboulé à la menthe anglaise et au couscous de Jérusalem. *English mint & Jerusalem couscous tabouleh.*
4. Épinard & crevettes, vinaigrette au bleu et noix de Grenoble. Spinach & shrimps, blue cheese & walnut dressing.

SOUPEs / SOUPs

1. Chaudrée de palourdes, crumble de pumpernickel. *Clam chowder with pumpernickel crumble.*
2. Potage de courge *butternut* et muscade. *Butternut squash & nutmeg soup.*
3. Gaspacho de tomates & melon miel au piment d'Espelette. *Tomatoes & honey dew gaspacho, with Espelette pepper.*
4. Soupe à l'oignon, croûton de pain russe, cheddar fort. *Onion soup, russian bread crouton, old cheddar.*

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

1. Trilogie de “*sliders*” (agneau et oignons caramélisés au porto, boeuf angus et bleu d’Auvergne, veau Grenoble et brie de chèvre)

Poutine, frites de foie gras & patates douce.

“Sliders” Trilogy (lamb with porto caramelized onions, angus beef with bleu d’Auvergne, veal with walnuts and goat brie)

Poutine, foie gras & sweet potatoes fries.

2. Tournedo de saumon, farce de crevettes tempura, wafu à la carotte.

Salade d’algue Wakame, huile de sésame à la sriracha.

Tempura shrimps stuffed tournedo with carrot wafu.

Wakame algae salad, with sriracha sesame oil.

3. Bavette de bison, croûte de foie gras & Ciel de Charlevoix, fond de veau au champagne.

Légumes de saison sautés au gras de canard.

Bison flank with foie gras & Ciel de Charlevoix crust, champagne veal stock.

Seasonal vegetables sautéed in duck fat.

4. Linguine à l'encre de seiche, saumon pochée à la crème infusée à l'aneth.

Squid ink linguine, dill infused cream poached salmon.

5. Poitrine de poulet, panko à la noix de coco, sauce onctueuse aux arachides.

Salade de mangue et menthe, ponzu au citron.

Chicken breast, coconut panko, creamy peanut sauce.

Mango & mint salad, with lemon ponzu.

DESSERTS

1. Pudding au pain flambée au rhum. *Rhum flambée bread pudding.*
2. Crème brûlée au chocolat noir et porto. *Porto & dark chocolate crème brûlée.*
3. Sushi “*Devil’s Food*”, figue de Barbarie & Dulce de Leche à la fleur de sel. “*Devil’s Food*” *sushi, prickly pear & fleur de sel Dulce de Leche.*
5. Cupcake carotte & fromage à la crème, chutney d’ananas & menthe douche. Carrots & cream cheese cupcake, with pineapples & spearmint chutney.