

CARLA

MENU

989 BOUL ST LAURENT *HÔTEL* HAMPTON INN

LES SNACKS

PLATEAU CARLA

rouleaux impériaux, calmars frits, frites, aioli au nori

TRIO-DIP

hummus de mung bean, tapenade d'olives, aubergines grillées, pita grillé

COCKTAIL DE CREVETTES 2.0

crevettes tigrées (4), ail croustillant, sauce cocktail

FROMAGE & CHARCUTERIE

3 fromages, 3 charcuteries, légumes marinés, crostini

CARLA PLATTER

imperial rolls, crispy calamari, fries, nori aioli

TRIO-DIP

mung bean hummus, olive tapenade, roasted eggplant, grilled pita

SHRIMPS COCKTAIL 2.0

tiger shrimps (4), crispy garlic, cocktail sauce

CHEESES & CHARCUTERIE

3 cheeses, 3 charcuteries, marinated vegetables, crostini

28

17

18

41

LES SALADES

DU JARDIN

verdure locale, concombre, tomate, vinaigrette au vinaigre de riz

BABY GEM

laitue romaine, gruyère, oignon rouge mariné, vinaigrette à la crème fraîche

MELON FETA

melon et fruit exotique, feta, vinaigrette au sésame et gingembre

GARDEN SALAD

local greens, cucumber, tomato, rice wine vinaigrette

BABY GEM

romaine lettuce, pickled red onion, gruyère cheese, crème fraîche dressing

MELON FETA

marinated melon and exotic fruit, feta, sesame and ginger dressing

16

19

26

LES REPAS

TARTARE DE SAUMON

pamplemousse, chimichurri, vinaigrette au sésame et gingembre, chips de taro et crevette, frites

POULET FARCI À LA VIETNAMIENNE

farci à la saucisse Vietnamiennne aux herbes, légumes du marché, jus au cognac

MOULES FRITES

vin blanc et noix de coco, fines herbes, huile au chili, frites

FILET DE FLÉTAN

sauce à la noix de coco et au curry, légumes du marché

STEAK ET FRITES

onglet, chimichurri, sauce au cognac, frites

SALMON TARTARE

grapefruit, chimichurri, ginger and sesame dressing, taro and shrimp chips, fries

VIETNAMESE STUFFED CHICKEN

stuffed with Vietnamese sausage and herbs, market vegetables, cognac sauce

MUSSELS AND FRITES

coconut and white wine cream sauce, mixed herbs, chili oil, fries

HALIBUT FILET

coconut and curry sauce, market vegetables

STEAK AND FRITES

hanger steak, chimichurri, cognac sauce, fries

22/30

32

27

34

36

LES SPÉCIALITÉS

BURGER SAÏGON

bœuf, cheddar, pain brioché, sauce Maggi, pâté, cornichons, frites

BANH MÌ TÔM

crevettes de Matane, crème fraîche, cornichons, beurre Maggi, baguette

PHO-TINE

frites, fromage en grains, sauce à la phở

BURGER SAÏGON

beef, cheddar, brioche bread, Maggi gravy, pâté, pickles, fries

BANH MÌ TÔM

Matane shrimps, crème fraîche, pickles, Maggi butter, baguette

PHO-TINE

fries, cheese curds, Phở gravy

25

23

19

BAR À FRUITS DE MER

15H À 22H

Huîtres Premium Oysters

26 (6)

Huîtres à 1\$ Oysters

multiple de 6

LA TOUR DE FRUITS DE MER SEAFOOD TOWER

*selon les arrivages du marché
according to market availabilities*

200

DESSERTS

TARTE AUX FRUITS

sablé, crème au fruit de la passion, fruits de saison, meringue à la vanille

sablé, passionfruit curd, seasonal fruits, vanilla meringue

10

CRÈME CARAMEL

flan, lait condensé et caramel au café vietnamien

flan, condensed milk and vietnamese coffee caramel

10



ENTRE LE MIDI
& LE COUCHER

TERRASSE SUR LE TOIT DU 6^e
989 BOUL ST LAURENT
HÔTEL
HAMPTON INN