

Cassie's

\$34.95 PRIX FIXE DINNER MENU

BEVERAGES, TAX & GRATUITY ADDITIONAL

PLEASE SELECT ONE APPETIZER, MAIN COURSE AND DESSERT

POUR COMMENCER

APPETIZERS

SALADE DE TOMATES ET MOZZARELLA

CAPRESE SALAD (TOMATOES AND FRESH MOZZARELLA)

VOL AU VENT AUX GAMBAS GRILLÉS, SAUCE FLAMBÉE AU PERNOD

GRILLED TIGER PRAWNS IN A PUFF PASTRY WITH PERNOD SAUCE

FOIE GRAS DE CANARD AU TORCHON, CONFITURE DE MANGUE, BRIOCHE MAISON

DUCK FOIE GRAS TERRINE SERVED WITH MANGO CHUTNEY AND A HOMEMADE BRIOCHE

LES PLATS DE RÉSISTANCE

MAIN COURSES

BASSES CÔTES DE BŒUF BRAISÉES, ÉCHALOTES CONFITES AU VIN ROUGE, POLENTA AU PARMESAN

BRAISED SHORT RIBS, SHALLOT CONFIT WITH RED WINE, SERVED WITH CREAMY PARMESAN POLENTA

FILET D'AGNEAU GRILLÉ AU COUSCOUS ISRAËLI, SAUCE AUX EPICES ORIENTALES

GRILLED FILET OF LAMB SERVED WITH AN ORIENTAL SPICED SAUCE AND ISRAELI COUSCOUS

FLÉTAN RÔTI EN CROÛTE DE FENOUIL SUR UN LIT DE PURÉE DE POMMES DE TERRE AVEC DES OLIVES NOIRES

PAN ROASTED FENNEL SEED ENCRUSTED HALIBUT SERVED ON A BED OF BLACK OLIVE MASHED POTATOES

LES DOUCEURS

DESSERTS

GÂTEAU AUX DEUX CHOCOLATS ET SA CRÈME ANGLAISE VANILLÉ

DUO OF CHOCOLATE MOUSSE CAKES SERVED WITH A VANILLA ENGLISH CREAM SAUCE

CRUMBLE AUX POMMES FLAMBÉES AU CALVADOS

APPLE CRUMBLE FLAMBÉED WITH CALVADOS APPLE BRANDY

PROFITEROLES MAISON AU CAMEL ET NOISETTES

HOMEMADE CREAM PUFFS WITH DULCE DE LECHE ICE CREAM, TOPPED WITH CARAMELIZED HAZELNUTS

BON APPÉTIT!

18% SERVICE CHARGE (GRATUITY) ADDED TO PARTIES OF SIX OR MORE. \$2 FOR ANY SUBSTITUTIONS.