

café holt

COSMOPOLITAIN

Vodka Grey Goose,
Grand Marnier, jus de
limette et
canneberges

12 \$

SOHO-MONTRÉAL

Liqueur de litchi,
vodka et limonade

12 \$

KIR ROYAL AUX FRAISES

Vin mousseux et
liqueur de fraises
des bois

12 \$

ENTRÉES

Croustilles de pomme de terre à l'huile de truffe, 6

Soupes du jour, 8

Assiette de fromages du Québec, 9

Chaudrée de palourdes et homard, croûtons de pain Poilâne grillé, 11

Ravioles de Royans, crème légère à la ciboulette et copeaux de Comté, 11

Satay de crevettes à la coriandre sur bâton de citronnelle, coulis piquant à la mangue, 10

Gratin de carottes au cari et Gouda, 8

Beignet de pomme de terre et haddock fumé, aioli à l'aneth, 9

Pizzette épinards et vieux cheddar, 8

SALADES ET PLATS

Cocotte de crevettes tandoori et coriandre, légumes-racines braisés, 20

Salade d'effiloché d'agneau et portobellos rôtis, concombre et feta, 18

Risotto aux cèpes, parmesan et mascarpone, 19

Magret de canard rôti, salade de roquette et d'olives Kalamata, vinaigrette à l'orange, 20

Salade de bébés épinards et œuf poché, poulet rôti au thym et lardons de pancetta, 18

Salade caprese, mozzarella di Bufala, tomate en grappe, bébé roquette et vinaigrette simple à l'huile d'olive et basilic frais, 19

Salade de saumon poêlé aux courgettes grillées, bok choy, edamame et vinaigrette wafu, 18

TARTINES

Nous grillons une tranche de pain au levain Poilâne, large comme la main, épaisse comme le petit doigt, sur laquelle nous étalons une savoureuse préparation d'ingrédients saisonniers.

Brunch, œufs pochés, saumon fumé, champignons, tomates rôties au four et basilic frais, 18

Poulet grillé, chèvre, poivrons rouges, roquette et miel à la truffe, 18

Caprese, tomates rôties au four, mozzarella di Bufala, ail rôti et basilic frais, 18

Champignons sauvages, aioli, oignons caramélisés, chèvre, laitue frisée et poireaux croustillants, 18

Crabe BLT, aioli à l'estragon, avocat et pousses de cresson, 20

Ranch, poulet grillé, sauce ranch, bacon, laitue iceberg et tomate, 19

Surf & Turf, bœuf grillé, crevettes grillées, beurre maître d'hôtel et julienne de pomme de terre, 20

Catalane, pain Poilâne frotté à l'ail, jambon serrano, tomate et copeaux de Manchego, 18

Saumon grillé au sambal, tzaziki, concombre et pousses d'amarante, 18

Méditerranéenne, fruits de mer marinés, tapenade d'olives noires, poivrons, laitue niçoise, vinaigrette citron et herbes, 19

Choucroute, duo de saucisses allemandes, choux au vin blanc, moutarde de Meaux, 18

Brie, pomme Royal Gala, compote d'oignons et amandes rôties au miel, 18

DESSERTS

Tarte aux poires et amandes, caramel au lait, 8

Clafoutis aux abricots et pistaches rôties, 8

Gâteau aux carottes, noix de macadam et ananas rôtis au miel, 8

Fondant au chocolat, cerises amarena confites et glace à la vanille, 8

Pudding de pain Poilâne aux fruits confits et pacanes, 8

VINS ROUGES

	verre	½ litre	bouteille
Domaine Tour du Pech** Cabernet-Merlot, Vin de pays d'Oc France 2008	10	28	41
Tosco IGT Sangiovese* Toscane 2008	11	32	47
Veramonte Merlot, Colchagua Chili 2008	11	32	47
Fleur du Cap Cabernet-Sauvignon Coastal Region Afrique du Sud 2009	12	33	48
Domaine Pech-Céleyran Cuvée Saint-Exupéry Syrah Pays d'Oc France 2009	12	33	48
Aquinas* Pinot Noir Napa Valley États-Unis 2007	13	35	52
Shiraz Wolf Blass Yellow Label Australie-Méridionale 2009	13	35	52
La Compagnie Des Papillons*** Domaine du Clot de l'Oum Côtes du Roussillon Villages Grenache, Carignan Bélesta, France 2007	13	35	52

* IMPORTATIONS PRIVÉES DE SOCIÉTÉ ROUCET

** IMPORTATIONS PRIVÉES DE SÉLECTION CAVISTE

*** IMPORTATIONS PRIVÉES DE VINI-VINS

VINS BLANCS

	verre	½ litre	bouteille
Domaine Le Bosquet** Sauvignon blanc France 2009	10	28	41
Saint Clair Sauvignon blanc Marlborough Nouvelle-Zélande 2009	11	32	47
Masi, Masiano Pinot Grigio, Verduzzo Italie 2008	11	32	47
Domaine Des Aires Hautes*** Chardonnay Vin de pays d'Oc Languedoc, France 2008	12	33	48
Les Champs Royaux William Fèvre Chablis A.O.C. Bourgogne, France 2008	12	33	48
Camplazens Viognier Pays d'Oc, France 2008	12	33	48
Cupcake Chardonnay Central Coast Californie 2009	13	35	52

LES VINS EN VERT SONT AGROBIOLOGIQUES.

VINS MOUSSEUX ET CHAMPAGNES

	verre	½ litre	bouteille
J. P. Chenet Mousseux rosé Pays d'Oc France	10		41
Nino Franco Prosecco di Valdobbiadene Vénétie Italie	11		44
Veuve Clicquot Ponsardin Brut, France	25		125
Moët & Chandon Brut Impérial, France	25		125
VIN ROSÉ			
	verre	½ litre	bouteille
Domaine Le Bosquet** Grenache, Syrah France 2009	10	28	41

BIÈRES

Adressez-vous à votre serveur pour connaître notre sélection

Bières locales	5
Bières importées	6

COCKTAILS HOLT

COSMOPOLITAIN Vodka Grey Goose, Grand Marnier, jus de limette et canneberges	12
CANICHE BLEU Prosecco, triple-sec, curaçao bleu	
TROU D'UN COUP Rhum Malibu, limonade et thé glacé	
SAUTE D'HUMEUR Café expresso, Bailey's irish cream, liqueur de chocolat Godiva	
SOHO-MONTRÉAL Liqueur de litchi, vodka et limonade	
KIR ROYAL AUX FRAISES Vin mousseux et liqueur de fraises des bois	

BOISSONS

Jus d'oranges fraîchement pressées	5
Jus de pommes, betteraves et gingembre	5
Mimosa	10
Boissons gazeuses	3
Eau minérale	
La petite	4
La grande	9
Thé glacé	4
Limonade glacée	4
Café Iilly	3
Expresso	3
Cappuccino	4
Café latté	4
Thés Mariage Frères	3
Chocolat chaud	4

Le café holt, un lieu privilégié pouvant accueillir vos événements privés ou professionnels (cocktails, anniversaires, séminaires, défilés de mode, soirées festives...)
Veuillez vous informer auprès de notre hôtesse pour plus de détails.