

CAFÉ BOULUD

RESTAURANT  
WEEK

CAFÉ BOULUD

EXECUTIVE CHEF | ROMAIN PAUMIER  
EXECUTIVE PASTRY CHEF | KATALINA DIAZ

POTAGE PARISIEN  
Potato and leek velouté  
sorrel cream, malt bread tuile

**or**

PÂTÉ CROÛTE CHEVREUIL ET CERISES  
pork, venison, chicken and cherry terrine  
shallots chutney

**or**

BOUQUET D'HIVER  
chicory salad, mimolette cheese, provençal crisp  
black truffle dressing



BLANQUETTE DE VEAU  
veal blanquette, wild rice, winter vegetables

**or**

CABILLAUD D'ATLANTIQUE  
blackened atlantic cod, rice polenta  
braised endive, orange beurre blanc

**or**

FETTUCCHINI AU BASILIC ET CHOU-FLEUR  
basil fettuccini, cauliflower, almonds and raisin gremolata  
garlic chips



TARTE DU JOUR  
daily Chef's inspiration

**or**

ÉCLAIR AU FRUIT DE LA PASSION  
passionfruit cured  
cardamom meringue

**or**

MOELLEUX AU CHOCOLAT  
molten chocolate cake, salted caramel  
mint-lemongrass ice cream

2 COURSES MENU | \$60

3 COURSES MENU | \$70

*Quint Bouché*