

# Le Pflume

SAINT EUSTACHE

UN MENU COCKTAIL PROPICE AU PARTAGE ET À LA CONVIVIALITÉ.  
*A COCKTAIL MENU, PERFECT FOR SHARING AND CONVIVIALITY.*

---

## ENTRÉES & MAKIS *STARTERS & MAKI ROLLS*

MAKI SAUMON – AVOCAT, TENKASU, KIZAMI WASABI  
*SALMON MAKI, AVOCADO, TENKASU, KIZAMI WASABI*

CALIFORNIA TACOS – CRABE, GUACAMOLE, CONCOMBRE, TOBIKO  
*CALIFORNIA TACOS – CRAB, GUACAMOLE, CUCUMBER, TOBIKO*

TARTARE DE THON GRAS, GRILLÉ À LA FLAMME – CRÈME WASABI, CORNET SÉSAME  
*TORCHED TUNA TARTAR – WASABI CREAM, SESAME CORNETTO*

## TRIO DE GYOZAS *GYOZA TRIO*

GYOZAS DE BŒUF ANGUS CONFIT & PAK CHOI – SAUCE SOJA VINAIGRÉ  
*ANGUS BEEF & PAK CHOI GYOZA – SOY & VINEGAR DIP*

GYOZA DE BLACK COD & CREVETTES AU MISO SUCRÉ – DIP SOJA VINAIGRÉ  
*BLACK COD & PRAWNS GYOZA, SWEET MISO – SOY & VINEGAR DIP*

GYOZA VÉGÉTARIEN - PONZU VÉGÉTARIEN  
*VEGETARIAN GYOZA – VEGETARIAN PONZU*

## PLATS CHAUD *MAIN COURSES*

BROCHETTES DE SAUMON GRILLÉ – CÉBETTE & SAUCE GINGEMBRE RELEVÉE  
*GRILLED SALMON SKEWERS – SPRING ONION & CHILI GINGER SAUCE*

BROCHETTES DE BŒUF ANGUS GRILLÉ – SHISHITO & JUS SOJA CORSÉ  
*GRILLED ANGUS BEEF SKEWERS – SHISHITO PEPPERS & SPICY SOY JUS*

CROQUETTES DE PATATE DOUCE & TOPINAMBOUR BRAISÉ – MAYO AIL NOIR  
*SWEET POTATO & JERUSALEM ARTICHOKE BITES – BLACK GARLIC MAYO*

## DESSERTS

MINI CLAFOUTI BENOÏT CASTEL  
*MINI CLAFOUTI BENOÏT CASTEL*

MACARON PIERRE HERMÉ – FRUIT DE LA PASSION, ENROBÉ DE CHOCOLAT AU LAIT  
*PIERRE HERMÉ MACAROON – PASSION FRUIT, DIPPED IN MILK CHOCOLATE*