

LAISSEZ-NOUS VOUS SURPRENDRE

Pour deux 3 services · 6 assiettes à partager · sélection du chef Accord mets et vins disponible avec le sommelier.	160
Pour quatre 3 services · 9 assiettes à partager · sélection du chef	270

À PARTAGER

Huîtres du jour Assiette de 6, 12 ou 18 huîtres, accompagnée de pomme verte et d’une mignonette au vin mousseux.	PRIX DU MARCHÉ
Combo de fruits de mer Crevettes à l’ail, pétoncles poêlés et tartare de saumon classique.	44
Foie gras & gros pétoncles Foie gras poêlé et pétoncles de mer, servis avec des toasts aux choco-dates.	44
Crevettes & pétoncles Pernod 4 gros pétoncles et 5 crevettes poêlées au beurre brun, nappés d’une sauce crémeuse au Pernod.	44

DU JARDIN

Courgettes grillées Huile d’olive, ail et citron fraîchement pressé.	17
Salade Boston mixte Légumes fraîchement coupés et baies, vinaigrette au gingembre et au citron.	17
Choux de Bruxelles rôtis à l’érable Sautés au beurre, sirop d’érable et amandes grillées.	19
Fenouil rôti & caramélisé Rôti à la poêle, vin blanc, échalotes et flambé à la Sambuca.	19
Bok choy grillé Grillé sur feu ouvert, vinaigrette asiatique crémeuse.	17
Patatas bravas Mayonnaise légèrement épicée.	14
Légumes racines rôtis Rôtis jusqu’à ce qu’ils soient croustillants, huile d’olive et coriandre.	17
Délicatesse aux champignons Champignons sauvages locaux, échalotes et vin blanc, rôtis jusqu’à être croustillants et moelleux.	19
Asperges Rôties à sec, huile de truffe et vinaigrette balsamique.	18
Rapini Sauté à l’ail et au vin blanc, huile d’olive et parmigiano.	17
Salade de chou Salade de chou classique de Nena.	14

LA MER

Crevettes à l’ail	38
Crevettes sautées à la poêle, à l’ail et au citron.	
Tartare de thon	42
Tartare de thon à l’asiatique, servi avec des feuilletés de riz.	
Poisson du marché	PRIX DU MARCHÉ
Poisson du jour, généralement entier, grillé au charbon de bois d’érable.	
Saumon à l’estragon	42
Escalope de saumon sautée à la poêle, sauce au beurre de vin blanc et estragon.	
Ceviche aux fruits de mer	44
Crevettes fraîches et pétoncles, vinaigrette légère au citron vert, servis avec des croûtons rôtis.	
Tataki de thon	44
Thon grillé au charbon de bois, servi saignant sur un lit de shiitakes sautés, déglacés à la Sambuca.	

DE LA TERRE

Poulet & saucisses à la portugaise	39
½ poulet et saucisse marinés à la portugaise, grillés et fumés sur notre barbecue au charbon de bois d’érable.	
La poutine au poulet	32
Poutine généreuse au poulet, fromage en grains et sauce maison.	
Filet mignon Blue Dot IPE AAA	54
Filet mignon Blue Dot IPE AAA, minimum 9 oz, grillé à la perfection et servi avec une sauce au poivre vert.	
Onglet de bœuf 12 oz	49
Grillé et servi avec une sauce chimichurri.	
Carré d’agneau de Nouvelle-Zélande grillé	44 / 68
Marinade citron-Dijon, grillé et servi avec une sauce au Calvados.	
Confit de canard, bok choy	42
Confit de canard classique rôti, bok choy et sauce citronnée au sésame.	
Tartare de bœuf classique	38
Filet mignon de 8 oz coupé à la main, vinaigrette Dijon-mayonnaise et généreux morceau de baguette de la boulangerie Pascal.	
Magret de canard poêlé	48
Sauce crèmeuse au Grand Marnier; cuisson à la discrétion du chef.	

PÂTES

Gnocchi classiques	24
Coulis de tomates, parmesan Padano et huile d’olive.	
Penne rapini saucisses	32
Sauce tomate, saucisse grillée et rapini rôti à la poêle.	

L’ARDOISE

N’oubliez pas de jeter un coup d’œil à l’ardoise pour découvrir les nouveautés du menu de la semaine.

Chez Nena, les tapas se partagent entre amis et en famille.
Nos assiettes sont généreuses. ¡Buen provecho!