

Menu découverte LesDômes | Souper

85 \$ / personne (2 à 4 personnes)

APÉRO

MÉLANGE D'OLIVES

Mélange d'olives marinées maison

HUMMUS

Purée de pois chiches, tahini, ail confit, citron, oignons caramélisés, *crumble* de noix de cajou

1^{ER} SERVICE | Choix de 2 plats à partager* parmi :

SALADE FATTOUCHE

Verdure, concombres, tomates, poivrons, radis melon, menthe, grenade, vinaigrette au sumac, pita frit

TREMPETTE MUHAMMARA

Trempette de poivrons rouges grillés et noix de Grenoble, mélasse de grenade, sumac, chapelure

TREMPETTE AUBERGINE

Compote d'aubergines et tomates au cumin, halloumi croustillant, huile aux herbes et piment chili

CHAMPIGNONS MYCEP

Champignons sautés (selon l'arrivage de la ferme), purée d'haricots blanc, bette à carde, chou kale, fromage de chèvre, graines de sésame, huile de zaatar

MANTIS AU BŒUF (6)

Dumplings de bœuf aux herbes, sauce au yogourt à la sauge

2^E SERVICE | Choix de 2 plats à partager* parmi :

CREVETTES ANISÉES (6)

Servies avec confit de fenouil au curcuma, mélasse de grenade, citron grillé

THON CROUSTILLANT

Thon croustillant, yogourt à la pistache et ail, mélasse de grenade

BROCHETTE DE BŒUF

Bœuf grillé au sumac, chutney de cerises noires et oignons, labneh, verdure

PIEUVRE GRILLÉE

Servie avec une purée d'échalotes françaises et oignons aux épices dukkah, tombée de chou kale et maïs grillé, citron grillé

COUSCOUS À L'AGNEAU

Boullgour au jus de légumes et épices ras el-hanout, jarret d'agneau braisé, saucisse merguez, pois chiches, légumes du marché, yogourt à l'harissa

Le 2^e service est accompagné d'une assiette à partager de légumes du marché, servis sur labneh et huile aux herbes.

DESSERT

Assortiment de petits desserts parmi nos coups de cœur Kóz

**Nombre de plats selon le nombre de convives. Des options végétariennes sont possibles, renseignez-vous auprès de votre serveur!*

LÉGENDE



Végétarien



Végétalien



Sans gluten



Option sans gluten disponible



Sans lactose



Option sans lactose disponible



Sans noix

Notre équipe porte une attention particulière aux allergènes, mais nous ne pouvons malheureusement en garantir l'absence totale en raison de la contamination croisée.

M

À manger

KÓZTAILS

<p>HÉLIOS Tropical, frais et réconfortant Tequila, jus d'ananas, jus de lime, sirop au miel et gingembre, amer Angostura, servi dans une coupette</p>	14	<p>GAÏA Des notes d'amande s'intègrent à ce cocktail épicé de style <i>mule</i> Amaretto Avril, rhum brun Captain Morgan, bière de gingembre, jus de lime, menthe, amer Angostura, servi dans un verre Collins</p>	16
<p>ROSE JULEP Barbotine pour adulte; rafraîchissant et floral Vodka Ketel One Botanical pamplemousse et rose, limoncello, jus de pamplemousse, sirop de fraise, jus de citron, eau de rose, servi dans un verre julep</p>	14	<p>IRIS Velouté et équilibré, aux arômes de petits fruits Gin Tanqueray, Chambord (liqueur de framboise noire), jus de citron, sirop d'hibiscus, blanc d'oeuf, servi dans une coupe tulipe</p>	16
<p>GIN & KOZY Un cocktail amer classique du Kóz Gin Tanqueray Rangpur, sirop de thym et épices marocaines, jus de citron, tonic 1642, pétales de rose, servi dans un verre ballon</p>	14	<p>MARTINI À LA PISTACHE Un espresso martini revisité à la Kóz Vodka Smirnoff, crème de pistache, espresso, sirop simple, givrage de pistaches broyées, servi dans une coupette</p>	17
<p>HÉDONÉ Sucré et acidulé avec un léger parfum de lavande Vodka à l'érable Cherry River, jus de pamplemousse, jus de lime, sirop de lavande, pétales de fleurs, servi dans un verre Old Fashioned</p>	14	<p>NECTAR D'APOLLON Goût alcoolisé de pommes et épices Whisky Lot No.40 Rye, liqueur de pomme Michel Jodoin, sirop à l'érable et cannelle, amer à la cardamome et poivre noir, servi dans un verre Old Fashioned</p>	18

THÉIÈRES GLACÉES ALCOOLISÉES à partager

<p>GOYAVE Rhum épicé Captain Morgan, thé noir à la goyave, jus de citron, sirop de pêche, amer classique créole</p>	26
<p>MIEL ET GINGEMBRE Vodka, St-Germain, thé noir, sirop au miel et gingembre, jus de citron, amer Peychaud's</p>	26

MOCKTAILS

LIMONADE KÓZ	7
ROSE JULEP	7
HÉDONÉ	8
GIN & KOZY	10
GAÏA	10