

# Ferreira

## SUR GLACE

Plateau de fruits de mer : Homard, crevettes tigrées, huîtres, moules escabèche et ceviche de pieuvre, crevettes de Matane & palourdes

- 140

Huîtres sur glace avec mignonette au vinaigre de vin rouge de notre vignoble (½ douz.)

- 19

## ENTRÉES

### Entrées incluses avec votre plat principal

Soupe du jour

Salade verte, tomates cerises, sumac, herbes fraîches & vinaigrette F

*Notre laitue provient de chez LOCAVORE, une ferme verticale n'utilisant aucun pesticide, située au cœur de Griffintown.*

Filets de sardines rôtis à la fleur de sel sur coulis de poivrons grillés & oignons

### Entrées avec supplément

Salade de cresson et courge rôtie, pesto de basilic, croustille de fromage

São Jorge et poudre d'olives noires

- 14

Aubergine fumée, burrata, pomme grenade, noix de pacane et mâche

- 18

Rillettes de morue noire, pain de maïs grillé et crème d'ail noir

- 16

Calmars grillés, vinaigrette au citron, poudre d'olives noires & huile d'olive Ferreira

- 18

Pieuvre croustillante, oignons perlés en pickle, houmous de haricots portugais & huile de paprika fumé

- 19

---

Service de pain, huile d'olive F, olives & lupini - 4

*Pain au levain de farine de blé fraîchement moulu de la boulangerie Blés de Pays accompagné de l'huile d'olive de notre vignoble*

## PLATS

Arrivage de poissons du marché & du Portugal

- PM

Poisson du jour

- 38

Brochette du jour

- 34

Pieuvre Lagareiro, oignons confits, pommes de terre grelots rôties, tomates cerises, romarin

- 42

Morue noire rôtie en croûte de cèpes, purée de pommes de terre, champignons sautés, asperges & réduction de Porto

- 58

Bouillabaisse de poissons & fruits de mer :

Lotte, morue fraîche, crevettes, calmars & palourdes (+ homard PM)

- 44

Riz aux fruits de mer Ferreira :

Riz onctueux avec pétoncles, crevettes, calmars, moules & palourdes (+homard PM)

- 45

Tartare 7 oz. servi avec frites maison ou salade de laitue bio

- 37

Risotto au canard, champignons sauvages & réduction de Porto

- 44

Filet mignon, réduction de Porto, frites maison & légumes

- 59

Riz aux champignons homard et matsutaké de Val-d'Or fumés, concassé de tomates fraîches et fèves des marais au citron (végétalien & sans gluten)

- 34

# Ferreira

## ON ICE

Seafood platter: Lobster, tiger shrimp, oysters, mussels in escabeche and octopus ceviche, Matane shrimp & clams  
- 140

Oysters on ice with red wine vinegar mignonette from our vineyard  
- 19

## APPETIZERS

### Included with your main course

Soup of the day

Green salad, cherry tomatoes, sumac, fresh herbs & F vinaigrette  
*Our lettuce comes from LOCAVORE, a vertical farm that uses no pesticides, located in the heart of Griffintown.*

Roasted sardine filets with fleur de sel, grilled pepper coulis & homemade croutons

### Appetizers with supplement

Watercress and roasted squash salad, basil pesto, São Jorge cheese crisps & black olive powder  
- 14

Smoked eggplant, burrata, pomegranate, pecans and lamb's lettuce  
- 18

Black cod rilette, grilled cornbread & black garlic cream  
- 16

Grilled squid, lemon vinaigrette, black olive powder & Ferreira olive oil  
- 18

Crispy octopus, pickled pearl onions, Portuguese bean hummus & smoked paprika oil  
- 19

---

Bread service, F olive oil, olives & lupini - 4

*Sourdough bread made from freshly ground red spring wheat flour from Blés de Pays bakery with our vineyard's olive oil*

## MAIN COURSES

Daily catch & fresh arrivals from Portugal  
- MP

Catch of the day  
- 38

Brochette of the day  
- 34

Lagareiro octopus, roasted grelot potatoes, onions confit, cherry tomatoes & rosemary  
- 42

Porcini crusted roasted black cod, potato purée with F olive oil, sautéed mushrooms, asparagus & Port wine sauce  
- 58

Fish and seafood bouillabaisse:  
Fresh cod, monkfish, shrimp, calamari & clams ( + lobster MP)  
- 44

Seafood rice casserole:  
Scallops, shrimp, calamari, mussels & clams ( + lobster MP)  
- 45

7 oz. tartare served with salad or homemade fries  
- 37

Wild mushroom and duck confit risotto with a Port wine reduction  
- 44

Filet mignon, Port wine sauce, homemade fries & vegetables  
- 59

Val-d'Or smoked matsutake and lobster mushroom rice, wilted fresh tomatoes & lemony lima beans (vegan & gluten-free)  
- 34