

Ferreira

MENUS DE GROUPE

GROUP MENUS

Choisissez parmi nos 4 menus de groupe.

Menu trois services

Three course menu

90\$

Menu quatre services

Four course menu

110\$

Menu quatre services à partager

Four course family style sharing menu

140\$

Menu cinq services

Five course menu

175\$

MENU TROIS SERVICES – 90\$

Pas disponible les soirs de décembre

Not available in the evening in

December

Ferreira

PRIMEIRO

Ceviche du jour
Ceviche of the day

Rillette de morue noire, pain de maïs grillé et crème d'ail noir
Black cod rillette, grilled cornbread & black garlic cream

Salade de cresson et courge rôtie, pesto de basilique, croustille de fromage
São Jorge et poudre d'olives noires
Watercress and roasted squash salad, basil pesto, São Jorge cheese crisps & black olive powder

Calmars grillés, vinaigrette au citron & huile d'olive F
Grilled squid, lemon vinaigrette & F olive oil

PLATS

Filet de poisson du jour, légumes de saison et accompagnement
Catch of the day, seasonal vegetables, and side

Riz aux fruits de mer Ferreira : Riz onctueux avec pétoncles, crevettes, calmars, moules & palourdes
Seafood rice Ferreira: Scallops, shrimp, squid, mussels & clams

Morue noire rôtie en croûte de cèpes,
purée de pommes de terre, champignons sautés, asperges & réduction de Porto
*Porcini crusted roasted black cod,
F olive oil potato purée, sautéed mushrooms, asparagus & Port wine sauce*

Bouillabaisse de poissons & fruits de mer : Lotte, morue fraîche, crevettes, calmars & palourdes
Fish and seafood bouillabaisse: Fresh cod, monkfish, shrimp, squid & clams

Filet mignon de bœuf Angus AAA 7oz, frites, légumes de saison et sa sauce au Porto
AAA Angus filet mignon 7oz, French fries, seasonal vegetables and Port wine sauce

Riz aux champignons homard et matsutaké fumés de Val-d'Or, concassé de tomates fraîches et fèves des marais au citron (végétalien & sans gluten)
Val-d'Or smoked matsutake and lobster mushroom rice, wilted fresh tomatoes & lemony lima beans (vegan & gluten-free)

DESSERTS

Pastéis De Nata: Les fameuses tartelettes portugaises maison & glace
Pastéis De Nata: The famous homemade Portuguese tarts & ice cream

Mousse de chocolat São Tomé 58%, huile d'olive Ferreira
& glace au caramel à la fleur de sel biologique de l'Algarve
Mousse De Chocolate : Chocolate São Tomé 58%, Ferreira olive oil & caramel and organic fleur de sel ice cream

PRIMEIRO

Apéro à la portugaise
Portuguese tasting platter

SEGUNDO

Ceviche du jour
Ceviche of the day

Calmars grillés, vinaigrette au citron & huile d'olive F
Grilled squid, lemon vinaigrette & F olive oil

Pieuvre croustillante, oignons perlés en pickle, houmous de haricots portugais & huile de paprika fumé
Crispy octopus, pickled pearl onions, Portuguese bean hummus & smoked paprika oil

Salade de cresson et courge rôtie, pesto de basilique, croustille de fromage São Jorge et poudre d'olives noires
Watercress and roasted squash salad, basil pesto, São Jorge cheese crisps & black olive powder

TERCEIRO

Filet de poisson du jour, légumes de saison et accompagnement
Catch of the day, seasonal vegetables and side

Riz aux fruits de mer Ferreira :
Riz onctueux avec pétoncles, crevettes, calmars, moules & palourdes
Seafood rice Ferreira: Scallops, shrimp, calamari, mussels & clams

Morue noire rôtie en croûte de cèpes, purée de pommes de terre, champignons sautés, asperges & réduction de Porto
Porcini crusted roasted black cod, F olive oil potato purée, sautéed mushrooms, asparagus & Port wine sauce

Bouillabaisse de poissons & fruits de mer : Lotte, morue fraîche, crevettes, calmars & palourdes
Fish and seafood bouillabaisse: Fresh cod, monkfish, shrimp, calamari & clams

Filet mignon de bœuf Angus AAA 7oz, frites, légumes de saison et sa sauce au Porto
AAA Angus filet mignon 7oz, French fries, seasonal vegetables and Port wine sauce

Riz aux champignons homard et matsutaké fumés de Val-d'Or, concassé de tomates fraîches et fèves des marais au citron (végétalien & sans gluten)
Val-d'Or smoked matsutake and lobster mushroom rice, wilted fresh tomatoes & lemony lima beans (vegan & gluten-free)

QUARTO

Pastéis de Nata: Les fameuses tartelettes portugaises maison & glace
Pastéis de Nata: The famous homemade Portuguese tarts & ice cream

Mousse de chocolat São Tomé 58%, huile d'olive Ferreira & glace au caramel à la fleur de sel biologique de l'Algarve
Mousse de Chocolate : Chocolate São Tomé 58%, Ferreira olive oil & caramel and organic fleur de sel ice cream

Ferreira

Menu à partager au centre de la table
Family style sharing menu

PRIMEIRO

Apéro à la portugaise
Portuguese tasting platter

SEGUNDO

Calmars grillés, vinaigrette au citron & huile d'olive F
Grilled squid, lemon vinaigrette & F olive oil

Pieuvre croustillante, oignons en pickle, houmous de haricots portugais, salsa verde & huile de paprika fumé
Crispy octopus, pickled onions, Portuguese bean hummus & smoked paprika oil

Filets de sardines rôtis à la fleur de sel sur coulis de poivrons grillés & croûtons maison
Roasted sardine filets with fleur de sel, grilled pepper coulis & homemade croutons

Salade de cresson et courge rôtie, pesto de basilique, croustille de fromage
São Jorge et poudre d'olives noires
Watercress and roasted squash salad, basil pesto, São Jorge cheese crisps & black olive powder

TERCEIRO

Loup de mer grillé
Grilled seabass

Tomahawk

Risotto aux champignons sauvages et sauce Porto
Wild mushroom and Port wine reduction risotto

Légumes de saison et frites
Seasonal vegetables and fries

QUARTO

Dégustation de desserts portugais
Traditional Portuguese dessert tasting

Ferreira

PRIMEIRO

Trilogie de canapés

SEGUNDO

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

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

TERCEIRO

Faire une sélection - Make a selection

Riz aux fruits de mer: Riz onctueux avec pétoncles, crevettes, calmars, moules, palourdes & homard
Seafood rice Ferreira: Scallops, shrimp, calamari, mussels, clams & lobster

Morue noire rôtie en croûte de cèpes,
purée de pommes de terre, champignons sautés, asperges, réduction de Porto & truffe noire fraîche
Porcini crusted roasted black cod, F olive oil potato purée, sautéed mushrooms, asparagus, Port wine sauce & fresh black truffle

Filet de loup de mer grillé au lard ibérique, gambas en papillon, légumes de saison & salsa verte
Grilled sea bass filet with Iberian bacon, butterfly prawns, seasonal vegetables & salsa verde

Filet mignon de bœuf Angus AAA au homard,
pommes de terre croustillantes, légumes de saison et sa sauce porto
AAA Angus filet mignon with lobster, crispy potatoes, seasonal vegetables and Port wine sauce

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

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

QUARTO

Gâteau au fromage Sao Jorge vieilli 24 mois, huile de figes & confiture de citrouille à la cannelle
Sao Jorge cheesecake aged 24 months, fig oil & cinnamon pumpkin jam

QUINTO

Mousse de chocolat São Tomé 58%, huile d'olive Ferreira & glace au caramel à la fleur de sel biologique de l'Algarve
Mousse de Chocolate : Chocolate São Tomé 58%, Ferreira olive oil & caramel and organic fleur de sel ice cream