

SMART CRUISER COCKTAIL MENU



FROID / COLD ITEMS

Pièces végétariens / Vegetarian dishes - \$7 each

- Gaspacho de fruits et de légumes du moment
Seasonal fruits & vegetables gaspacho
- Tartare de tomate, granité concombre a la menthe
Tartare of tomato, cucumber and mint granita
- Caviar d'aubergine relevée de cumin, tartare de tomate a la coriandre
Caviar of aubergine with cumin, cherry tomato and coriander
- Houmous aux tahinis, mouillettes de sésame
Thahinis hummus with sesame seeds
- Anchoïade légère
Goat cheese anchoïade
- Purée d'avocat aux piments et coriandres
Avocado puree with chilli and coriander
- Brochette de antipasti, mozzarella et pesto
Antipasto skewers, cherry boccochini & pesto

Pieces de la mer / Seafood dishes - \$9 each

- Pique de saumon gravelax à la coriandre et crème de maïs
Cube of salmon gravelax, coriander and corn puree
- Tartelette de saumon fumée, au fromage frais et fines herbes
Norwegian smoked salmon tartlets, with fresh cheese and herbs
- Sardine ou Anchois frais marine sur canapés
Fresh sardine or anchovy marinated on mini toasts
- Brandade de cabillaud aux herbes sur crouton à l'ail
Brandade of cod fresh herbs and garlic crouton
- Tartare de loup à la mangue fraîche et coriandre
Tartare of barramundi with fresh mango & coriander
- Ceviche de homard, avocat et mangue
Ceviche of crayfish, avocado and mango
- Brochettes de crevettes marinées
Marinated prawns skewers
- Huitres fraîches et ses condiments
Freshly shucked Sydney Rock oysters served with lemon wedges

Pieces de la terre / Meat dishes - \$9 each

- Variété de charcuterie
Mixed plate of charcuterie
- Pâte en gelé au Porto
Duck pate with port gelé
- Roti de bœuf, crème de Meaux sur crouton à l'ail
Sliced roast beef, ceded mustard cream on a garlic crouton
- Mini club au jambon de pays
Mini club with doubled smoked ham

CHAUD / HOT ITEMS

Pièces végétariennes / Vegetarian dishes - \$7 each

- Quiche aux légumes du moment
Seasonal vegetable quiche
- Tomate cerise confite, petite galette de polenta, vinaigre réduite
Cherry tomato confit, polenta cake, vinegar
- Croque monsieur
Croque monsieur
- Croissant aux tomates, fromage et origan
Tomato, cheese and oregano croissant

Pièces de la mer / Seafood dishes - \$10 each

- Saint-Jacques grillée, risotto aux cèpes
Grilled scallops, porcini mushrooms risotto
- Accras de chair de crabe, sauce chili ananas
Crab meat fritters, sweet chili sauce
- Brochette d'espadon au chorizo
Swordfish & chorizo skewers
- Calamar à la plancha au citron confit
Grilled calamari with sweet lemon dressing
- Risotto à la seiche safranée
Cuttlefish risotto
- Bouillabaisse, petits croutons
Bouillabaisse, croutons
- Gambas flambées au Pastis de Marseille
Prawns flambéed with pastis de marseille

Pièces de la terre / Meat dishes - \$11

- Pièce de bœuf, pommes de terre écrasées aux truffes
Beef filet, truffled potato puree
- Roulade de volaille rôtie au beurre citronné
Roasted chicken roulade with lemon butter
- Poitrine de porc braisée, purée de pommes de terre
Braised Pork belly with apple puree

DESSERT

Toutes pièces / each item - \$8

- Brochette de fruits frais
Fresh fruit skewers
- Crème brûlée
Crème brûlée
- Macaron
Macaroons
- Tarte Tatin
Tarte Tatin
- Guimauve
Guimauve
- Moelleux au chocolat
Chocolate fondant
- Crème caramel
Crème caramel
- Rouleaux de crêpes au Nutella
Rolled crêpes with nutella