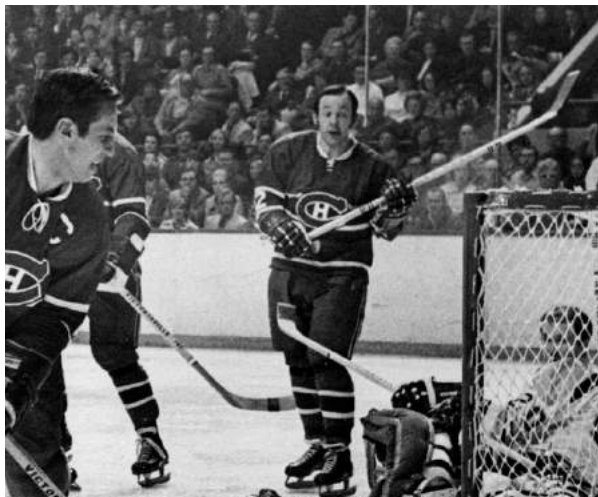




— TAVERNE —
1909
— MODERNE —





• BIENVENUE ! •

Nous sommes heureux de créer des événements corporatifs et spéciaux personnalisés selon votre budget!

- Formules 100% flexibles
- Création de menus personnalisés avec votre logo, accords et/ou thématique au choix
- Lanternes LED dans les couleurs de votre entreprise, ou choix
- Espaces multi-fonctionnels, salons privés & espaces semi-privés
- Audiovisuel: présentation, logos sur écran, microphone, musique
- Divertissement sur place: DJ, 65 télévisions HD, écran géant de 46 x 20 pieds
- Bar à Bloody Caesar et à prosecco La Marca personnalisé
- Événements thématiques

Faites-nous part de votre vision de l'événement!
Nous sommes ouverts à toutes vos idées.

• WELCOME ! •

We are happy to create personalized corporate and special events based on your needs and budgets!

- 100% flexible formulas
- Personalized printed menus with your logo, pairings and/or theme.
- LED Lanterns in the color of your logo
- Multi-functional spaces, private salons & semi-private sections
- Audiovisual: presentation, logos on screens, micro, music
- Live entertainment: live DJs, 65 HD televisions, 46 x 20' central screen
- Bloody Caesar bar & La Marca Prosecco personalized bottles
- Themed events

We are open to any idea.
Tell us all about your vision of the event!

Go Habs Go!



RÉCEPTION COCKTAIL

POUR UNE FORMULE CONVIVIALE,
IDÉALE POUR A LA FOIS JASER,
DÉGUSTER ET TRINQUER

FOR A CONVIVIAL FORMULA
CONDUCTIVE TO AN EVENING OF
CHATTING, MINGLING & SIPPING





• **PLATEAUX À PARTAGER** •

platters to share

ANTIPASTIS - *variété de légumes marinés, olives* - 5\$/pp

ANTIPASTIS - pickled vegetables, olives

FROMAGES LOCAUX - *soigneusement sélectionnés, pain brioché, compote* - 8\$/pp

LOCAL CHEESES - hand-selected cheeses, brioche bread

CHARCUTERIES LOCALES - *artisanales, soigneusement sélectionnées, moutarde, pain brioché* - 8\$/pp

LOCAL CHARCUTERIE - hand-selected artisanal charcuterie, mustard, brioche bread

LÉGUMES CROQUANTS - *légumes de saison, trempette maison* - 5\$/pp

CRUNCHY VEGETABLES - seasonal vegetables, house-made dip





• NACHOS •

olé!

1909 - *fromages locaux, bacon fumé des Fermes Gaspor, fresco, salsa et crème sure - 7\$/pp*

1909 - local cheeses, Gaspor Farms smoked bacon, suckling pig sausage, fresca, house salsa & sour cream

CLASSIQUE - *fromages locaux, guacamole maison, fresco, poivrons, aioli, salsa maison et crème sure - 5\$/pp*

CLASSIC - local cheeses, house guacamole, fresca, peperonata, aioli, house salsa & sour cream



• HORS-D'OEUVRE •

mer® - sea

🌿 HUÎTRES FRAÎCHES - *sur glace, mignonnette maison, raifort, citron* - 36\$/dz

FRESHLY SHUCKED OYSTERS - *on ice, house mignonnette, horseradish, lemon*

🌿 HUÎTRES 1909 AU FOUR - *sauce au bacon des Fermes Gaspor, crevettes et crème* - 50\$/dz

1909 BAKED OYSTERS - *oven-baked in a Gaspor Farms ' bacon, shrimp & cream sauce*

🌿 SAUMON FUMÉ - *fumé à froid maison, caviar de mujol, crème à l'aneth, échalotes confites, grissini* - 28\$/dz

SMOKED SALMON - *smoked in-house, fried bread crumble, mujjol caviar, dill cream, candy shallots, grissini*

🌿 GUÉDILLES HOMARD-CREVETTES - *crevettes de Matane du Québec, homard du Maine, mayonnaise à la sriracha* - 48\$/dz

LOBSTER & SHRIMP ROLLS- *Québec Matane shrimps, Maine lobster, sriracha mayonnaise*

🌿 CREVETTES JERK - *crevettes tigrées, épices à la Jerk, coulis maison, salsa de fruits et avocats* - 40\$/dz

JERK SHRIMPS - *Tiger shrimps, Jerk spices, house glaze, fruit salsa & avocado*

CREVETTES COCO - *coulis ail-gingembre, émietté de graines de pavot* - 40\$/dz

COCONUT SHRIMPS - *garlic-ginger glaze, poppy seed crumble*

tous les prix sont par douzaine - all prices are per dozen

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



• HORS-D'OEUVRE •

crudo

TARTARE DE SAUMON - *tempura, vinaigrette sésame-soya, radis mariné, mujol fumé, crostinis* - 32\$/dz

SALMON TARTAR - *tempura, sesame & soy vinaigrette, pickled daikon, smoked mujol, crostinis*

 **TARTARE DE BOEUF** - *boeuf AA, câpres, vinaigrette classique Dijon-Brandy, crostinis* - 36\$/dz

BEEF TARTARE - *AA Beef, capers, Dijon-Brandy classic dressing, crostinis*



tous les prix sont par douzaine - all prices are per dozen

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



• HORS-D'OEUVRE •

terre - land

🌿 FOIE GRAS PÔELÉ - *foie gras Des Champs d'Élisé, compote maison, crostinis* - 50\$/dz

PAN-SEARED FOIE GRAS - *Des Champs d'Élisé foie gras, house compote, crostinis*

TENDRES DE POULET - *poulet panés à la main, frits bien croustillants, sauce maison* - 32\$/dz

CHICKEN TENDERS - *hand-breaded chicken, crispy fried, house sauce*

MINI SANDWICH DE LA RÔTISSERIE - *viande de la rôtisserie du jour, épices 1909, moutarde maison* - 42\$/dz

MINI ROTISSERIE SANDWICH - *roisserie meat of the day, 1909 spices, house mustard*

ARANCINI BOLOGNAISE - *arancini fait à la main, tomates, mayonnaise au basilic, Parmigiano Reggiano* - 28\$/dz

ARANCINI BOLOGNESE - *housemade arancini, pomodoro, basil mayonnaise, Parmigiano Reggiano*

AILES DE POULET - *fraîches et préparées à la minute avec votre choix de sauce : Buffalo, miel ou asiatique* - 19\$/dz

CHICKEN WINGS - *always fresh, cooked to order with your choice of sauce: Buffalo, Honey, or Asian*

🌿 'LOLLIPOPS' DE CONTRE-FILET - *NY strip, épices 1909 maison, grillé medium-saignant* - 48\$/dz

NY-STRIP LOLLIPOPS - *NY strip, 1909 spices, grilled medium rare*

MINI-HAMBURGERS - *boeuf AA, garnitures maison, petit pain brioché* - 48\$/dz

MINI BURGERS - *AA beef, house garnish, mini brioche bread*

tous les prix sont par douzaine - all prices are per dozen

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



• HORS-D'OEUVRE •

jardin - garden

🍃 PORTOBELLO FARCIS - *farce maison, fromage gruyère* - 28\$/dz
STUFFED PORTOBELLO- *house stuffing, gruyere*

MINI TOUR DE TOMATES - *tomates ancestrales, bleu d'Elizabeth, pesto d'herbes* - 24\$/dz
MINI TOMATO TOWERS - *heirloom tomatoes, bleu d'Elizabeth cheese, herb pesto*

CAVATELLI MAISON - *cavatelli maison, tomates, basilic, Parmigiano Reggiano* - 30\$/dz
HOMEMADE CAVATELLI - *fresh cavatelli, pomodoro, basil, Parmigiano Reggiano*

TOASTINI À L'AVOCAT - *toastini grillé, avocat, piment fort, coriandre fraîche* - 26\$/dz
AVOCADO TOASTINI - *grilled tostinis, avocado, chili peppers, coriander*

FRITES DE POLENTA - *frites maison de polenta, sauce tomate* - 24\$/dz
POLENTA FRIES - *house-made polenta fries, pomodoro sauce*

🍃 FRITES MAISON - *frites coupées à la main* - 22\$/dz
HOUSE FRIES - *hand-cut fries*

tous les prix sont par douzaine - all prices are per dozen

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



• DESSERTS •

sucrés - sweet

MINI POUDING CHÔMEUR- *crème glacée au whiskey Coureur des Bois, émietté de cannelle* - 26\$/dz

MINI 'POUDING CHÔMEUR' - *Coureur des Bois whisky ice cream, cinnamon crumble*

BISCUITS FONDANT AU CHOCOLAT - *cuit fondant, guimauves rôties, chocolat au lait* - 27\$/dz

FONDANT COOKIE- *cooked fondant, roasted marshmallows, milk chocolate*

BAR À 'CHEESECAKE'- *mini gâteaux aux fromages, condiments maison* - 5\$/pp

CHEESECAKE BAR - *mini cheesecakes, house toppings*

🍌 PLATEAU DE FRUITS- *fruits frais coupés à la main* - 6\$/pp

FRESH FRUITS - *fresh hand-cut fruits*

tous les prix sont par douzaine - all prices are per dozen

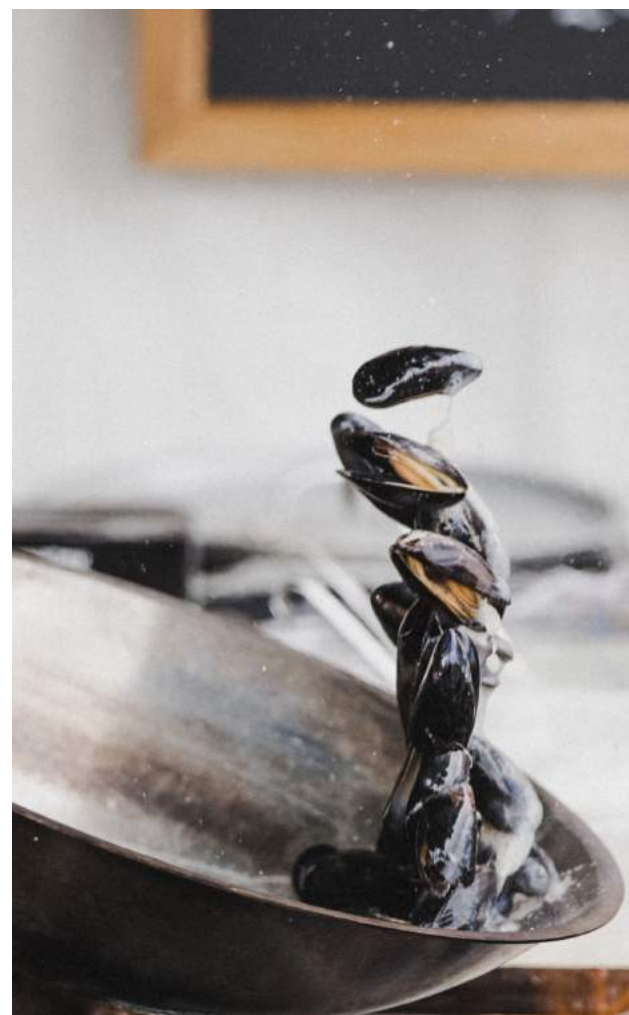
minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



STATIONS GOURMANDE

**NOS CHEFS CUISINENT
POUR VOUS ET VOS CONVIVES,
DEVANT VOS YEUX!**

**OUR CHEFS COOK FOR YOU &
YOUR GUESTS, RIGHT IN
FRONT OF YOUR EYES!**





• STATIONS GOURMANDES •

culinary stations

POUTINE MTL CLASSIQUE - *sauce maison, fromage en grains du Québec* - 5\$/pp

MTL CLASSIC POUTINE - *classic sauce, Quebec cheese curds*

POUTINE MTL SIGNATURE - *homard, poulet de la rôtisserie, saucisses, bacon, peperonata, champignons* - 8\$/pp

SIGNATURE MTL CLASSIC - *lobster, rotisserie chicken, sausages, bacon, peperonata, mushrooms*

 **MAC N' CHEESE À LA TRUFFE** - *sauce crémeuse, huile de truffe* - 5\$/pp

TRUFFLE MAC N' CHEESE - *creamy sauce, truffle oil*

 **MAC N' CHEESE SIGNATURE** - *homard, poulet de la rôtisserie, saucisses, bacon, peperonata, champignons* - 8\$/pp

SIGNATURE MAC N' CHEESE - *lobster, rotisserie chicken, lobster sausages, bacon, peperonata, mushrooms*

minimum 50 convives - minimum 50 guests

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



• STATIONS GOURMANDES •

culinary stations

🐟 🌿 **BAR À HUÎTRES** - huîtres fraîches, mignonnette maison, raifort, citron - 12\$/pp
OYSTER BAR - fresh oysters, house mignonette, horseradish, lemon

🐟 🌿 **MOULES** - moules fraîches de l'Î-P-É, votre choix de sauce: tomates, thai ou vin blanc - 8\$/pp
MUSSELS - fresh PEI mussels, your choice of sauce: pomodoro, thai or white wine

🐟 **GUÉDILLES HOMARD-CREVETTES** - crevettes du Québec, homard du Maine, mayonnaise à la sriracha - 10\$/pp
LOBSTER & SHRIMP ROLLS - Québec Matane shrimps, Maine lobster, sriracha mayonnaise

🌿 **SALADE CÉSAR** - vinaigrette maison, romaine, croûtons, anchois, bacon, Parmigiano Reggiano - 6\$/pp
CAESAR SALAD - house-made vinaigrette, romaine, croutons, anchovies, bacon, Parmigiano Reggiano

🐟 **BAR À TACOS** - poisson et viande de la rôtisserie, guacamole, salsa, crème sure, coriandre, lime - 8\$/pp
TACOS BAR - fish & rotisserie meat, guacamole, salsa, sour cream, coriander, lime

🌿 **POULET À LA BROCHE** - rôti lentement pendant des heures, sauce classique, salade de chou rustique - 10\$/pp
BRINED CHICKEN - slowly roasted for hours, classic sauce, rustic coleslaw

🌿 **CONTRE-FILET DE BOEUF** - certifié 'AAA Black Angus', sauce au poivre 1909 - 12\$/pp
NY STRIP - 'AAA Black Angus' certified beef, peppercorn sauce

minimum 50 convives - minimum 50 guests

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



BANQUET

NOTRE CHEF EST HEUREUX
DE PRÉSENTER UNE CUISINE
INTERNATIONALE AUX
SAVEURS LOCALES

OUR CHEF IS HAPPY TO
PRESENT A LOCALLY-SOURCED
INTERNATINAL CUISINE



LE DÉCONTRACTÉ

Dîner 25\$



CÉSAR MAISON

Vinaigrette césar maison, romaine, croûtons briochés,
anchois, bacon, Parmigiano Reggiano



SANDWICH DE LA RÔTISSERIE

Demandez à notre équipe pour la viande de la rôtisserie du
jour ! Chaque viande est sélectionnée à la main et cuite
lentement jusqu'à obtenir la perfection.

ou



HAMBURGER AU FROMAGE

Galette de bœuf frais, tomate, laitue croquante, fromage
Cheddar Perron 2 ans, mayonnaise fumée à la Dijon

ou



HAMBURGER DU JARDIN V-G

Champignon portobello, tomates, roquette, coulis de
balsamique, mayonnaise à la Dijon, peperonata, fromage du
Québec Contomme

BISCUIT GÉANT

Cuit fondant, guimauves rôties, chocolat au lait

THE CASUAL

25\$ Lunch



HOUSE CAESAR

House-made Caesar vinaigrette, romaine,
brioche croutons, anchovies, bacon, Parmigiano Reggiano



ROTISSERIE SANDWICH

Ask our team about today's sandwich!
Each meat is hand-selected and
roasted to perfection.

or



CHEESEBURGER

Fresh ground chuck beef, tomato, crisp lettuce, Cheddar
Perron 2 years local cheese, smoked Dijon mayonnaise

or



VG GARDEN BURGER

Portobello mushroom, tomato, arugula,
balsamic glaze, Dijon mayonnaise, peperonata,
Contomme Quebec cheese

GIANT COOKIE

cooked fondant, roasted marshmallows, milk chocolate

1909 Taverne Moderne

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice

LE CONVIVIAL

Dîner 30\$



TARTARE DE SAUMON ET GRISSINI

Saumon de l'Atlantique frais, tempura, vinaigrette sésame-soya, radis mariné, caviar de mujol fumé

ou



SALADE GOURMANDE 1909

Laitue mixte, légumes croquants, fruits de saison, vinaigrette Dijon-érable



POULET DE LA RÔTISSERIE

Cuisse ou poitrine au choix du Chef, salade de chou rustique maison, sauces BBQ fumée et 1909 avec frites coupées à la main

ou



DEMI-CÔTE LEVÉE 1909

Braisée lentement, salade de chou rustique maison, sauces BBQ fumée et 1909 avec frites coupées à la main

ou



CAVATELLI

Cavatelli maison, tomates, basilic, Parmigiano Reggiano

POUDING CHÔMEUR

Crème glacée au whiskey Coureur des Bois, émietté de cannelle

THE CONVIVIAL

30\$ Lunch

SALMON TARTARE & GRISSINI

Fresh Atlantic salmon, tempura, sesame & soy vinaigrette, pickled daikon, smoked mujjol caviar

or



1909 GOURMET SALAD

Mixed greens, crunchy vegetables, seasonal fruit, Dijon & maple dressing



ROTISSERIE BRINED CHICKEN

house-made rustic coleslaw, smoked BBQ sauce, 1909 sauce and your choice of hand-cut fries

or



HALF RIBS 1909

house-made rustic coleslaw, smoked BBQ sauce, 1909 sauce and your choice of hand-cut fries

or



CAVATELLI

House-made fresh cavatelli, pomodoro, basil, Parmigiano Reggiano

POUDING CHÔMEUR

Coureur des Bois whisky ice cream, cinnamon crumble

1909 Taverne Moderne

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice

LE GOURMAND

Dîner 38\$



SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon frais de l'Atlantique fumé à froid maison, émietté de pain frit, caviar de mujol, crème à l'aneth, échalotes confites

ou

TOMATES ANCESTRALES ET MOZZARELLA

Fromage des Élevage Buffalo Maciocia Mozzarella di Bufala frais, tomates ancestrales, pesto d'herbes frais

GUÉDILLE HOMARD-CREVETTES

Homard du Maine, crevettes de Matane du Québec, mayonnaise à la sriracha, herbes fraîches, paprika fumé, pain brioché

ou

BAVETTE GRILLÉE

Bavette de 8 oz cuite médium-saignante, légumes sautés, purée de pommes de terre à l'ail confit, sauce au poivre MTL

ou

LINGUINI À LA TRUFFE

Champignons de saison, crème, salsa tartufata et huile de truffe, Parmigiano Reggiano

CRÈME BRÛLÉE

Saveur du jour, tuile de sésame

THE GOURMET

38\$ Lunch

HOUSE SMOKED SALMON

Fresh Atlantic salmon cold-smoked in-house, fried bread crumble, mujjol caviar, dill cream, candy shallots

or

HEIRLOOM TOMATOES & MOZZARELLA

Fresh Buffalo Maciocia Farms Mozzarella di Bufala cheese, heirloom tomatoes, fresh herb pesto

LOBSTER & SHRIMPS ROLL

Maine lobster, Quebec Matane shrimps, sriracha mayonnaise, fresh herbs, smoked paprika, brioche rolls

or

BAVETTE

8 oz bavette served medium-rare, sautéed vegetables, confit garlic potato purée, MTL peppercorn sauce

or

LINGUINI 'À LA TRUFFLE'

Seasonal mushrooms, cream, salsa tartufata & white truffle oil, Parmigiano Reggiano

CRÈME BRÛLÉE

Flavor of the day, sesame tuile

1909 Taverne Moderne

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice

L'ENIVRANT

Dîner 50\$



CHARCUTERIE ET FROMAGES

Charcuteries artisanales de Ça va barder,
fromages du Québec, compote maison, moutarde à la
pomme, fruits, pain brioché grillé

ou



CREVETTES À LA JERK

Crevettes tigrées, épices à la Jerk, coulis maison,
salsa de fruits et avocats



JARRET D'AGNEAU

Jarret de la Ferme Lochette salade d'haricots verts et
sauce maison à la moutarde de Dijon

ou



FILET MIGNON

Filet mignon cuit médium-saignant, légumes sautés,
purée de pommes de terre à l'ail confit, sauce au poivre MTL

ou



SAUMON POÊLÉ

Saumon de l'Atlantique poêlé, salade de quinoa,
menthe, légumes croquants

ou



LINGUINI À LA TRUFFE

Champignons de saison, crème, salsa tartufata et huile
de truffe, Parmigiano Reggiano

PLATEAU DE MINI DESSERTS



THE EXALTING

50\$ Lunch



CHARCUTERIE & CHEESE BOARD

Ça va barder artisanal charcuteries,
Québec cheeses, house compote, apple mustard,
fruits, grilled brioche bread

or



JERK TIGER SHRIMP

Tiger shrimps, Jerk spices, house glaze,
fruit salsa & avocado



LOCAL FARM LAMB SHANK

Ferme Lochette lamb shank, green bean
salad & Dijon house sauce

or



FILET MIGNON

6 oz filet mignon served medium-rare, sautéed vegetables,
confit garlic potato purée, MTL peppercorn sauce

or



SEARED SALMON

Pan-seared Atlantic salmon, quinoa salad,
mint, crunchy vegetables

or



LINGUINI 'À LA TRUFFLE'

Seasonal mushrooms, cream, salsa tartufata & white
truffle oil, Parmigiano Reggiano

MINI DESSERTS PLATTER

1909 Taverne moderne

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



LE DÉCONTRACTÉ

Souper 38\$

TARTARE DE SAUMON ET GRISSINI

Saumon de l'Atlantique frais, tempura, vinaigrette sésame-soya,
radis mariné, caviar de mujol fumé

ou



SALADE CÉSAR MAISON

Vinaigrette césar maison, romaine, croûtons briochés,
anchois, bacon, Parmigiano Reggiano



POULET DE LA RÔTISSERIE

Demi-poulet au choix du Chef, salade de chou rustique maison,
sauces BBQ fumée et 1909 avec frites coupées à la main

ou



CÔTE LEVÉE 1909

Braisée lentement, salade de chou rustique maison,
sauces BBQ fumée et 1909 avec frites coupées à la main

ou



CAVATELLI

Cavatelli maison, tomates, basilic,
Parmigiano Reggiano

POUDING CHÔMEUR

Crème glacée au whiskey Coureur des Bois,
émietté de cannelle

THE CASUAL

Dinner \$38

SALMON TARTARE & GRISSINI

Fresh Atlantic salmon, tempura, sesame & soy vinaigrette,
pickled daikon, smoked mujjol caviar

or



HOUSE CAESAR

House-made Caesar vinaigrette, romaine,
brioche croutons, anchovies, bacon, Parmigiano Reggiano



ROTISSERIE BRINED CHICKEN

house-made rustic coleslaw, smoked BBQ sauce,
1909 sauce and your choice of hand-cut fries

or



1909 RIBS

house-made rustic coleslaw, smoked BBQ sauce,
1909 sauce and your choice of hand-cut fries

or



CAVATELLI

House-made fresh cavatelli, pomodoro,
basil, Parmigiano Reggiano

POUDING CHÔMEUR

Coureur des Bois whisky ice cream,
cinnamon crumble

1909 Taverne Moderne

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice



LE CONVIVIAL

Souper 44\$

CREVETTES À LA NOIX DE COCO

Coulis ail-gingembre

ou



TOMATES ANCESTRALES ET MOZZARELLA

Fromage des Élevage Buffalo Maciocia Mozzarella di Bufala frais,
tomates ancestrales, pesto d'herbes frais

TARTARE DE SAUMON ET GRISSINI

Saumon de l'Atlantique frais, tempura, vinaigrette sésame-soya,
radis mariné, caviar de mujol fumé, frites coupées à la main

ou



BAVETTE GRILLÉE

Bavette cuite médium-saignante, légumes sautés,
purée de pommes de terre à l'ail confit, sauce au poivre MTL

ou



CAVATELLI

Cavatelli maison, tomates, basilic, Parmigiano Reggiano

BISCUIT GÉANT

Cuit fondant, guimauves rôties, chocolat au lait

ou

POUDING CHÔMEUR

Crème glacée au whiskey Coureur des Bois,
émietté de cannelle

THE CONVIVIAL

44\$ Dinner

COCONUT SHRIMPS

Garlic-ginger glaze

ou



HEIRLOOM TOMATOES & MOZZARELLA

Fresh Buffalo Maciocia Farms Mozzarella di Bufala cheese,
heirloom tomatoes, fresh herb pesto

SALMON TARTARE & GRISSINI

Fresh Atlantic salmon, tempura, sesame & soy vinaigrette,
pickled daikon, smoked mujol caviar, han-cut fries

ou



BAVETTE

8z bavette served medium-rare, sautéed vegetables,
confit garlic potato purée, MTL peppercorn sauce

ou



CAVATELLI

House-made fresh cavatelli, pomodoro,
basil, Parmigiano Reggiano

GIANT COOKIE

cooked fondant, roasted marshmallows, milk chocolate

ou

POUDING CHÔMEUR

Coureur des Bois whisky ice cream,
cinnamon crumble

1909 Taverne Moderne

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice

L'ENIVRANT

Souper 54\$

Amuse-Bouche du Chef



TOMATES ANCESTRALES ET MOZZARELLA

Fromage des Élevage Buffalo Maciocia Mozzarella di Bufala frais,
tomates ancestrales, pesto d'herbes frais

ou



SAUMON FUMÉ MAISON

Saumon frais de l'Atlantique fumé à froid maison, émietté de pain frit,
caviar de mujol, crème à l'aneth, échalotes confites



JARRET D'AGNEAU

Jarret de la Ferme Lochette salade d'haricots verts et
sauce maison à la moutarde de Dijon

ou



FILET MIGNON

Filet mignon de 6 oz médium-saignant, légumes sautés,
purée de pommes de terre à l'ail confit, sauce au poivre MTL

ou



SAUMON POÊLÉ

Saumon de l'Atlantique poêlé, salade de quinoa,
menthe, légumes croquants

ou



LINGUINI À LA TRUFFE

Champignons de saison, crème, salsa tartufata et
huile de truffe, Parmigiano Reggiano

POUDING CHÔMEUR

ou

CRÈME BRÛLÉE



THE EXALTING

54\$ Dinner

Chef's Amuse-Bouche



HEIRLOOM TOMATOES & MOZZARELLA

Fresh Buffalo Maciocia Farms Mozzarella di Bufala cheese,
heirloom tomatoes, fresh herb pesto

ou



HOUSE SMOKED SALMON

Fresh Atlantic salmon cold-smoked in-house, fried bread
crumble, mujjol caviar, dill cream, candy shallots



LOCAL FARM LAMB SHANK

Ferme Lochette lamb shank, green bean
salad & Dijon house sauce

or



FILET MIGNON

6 oz filet mignon served medium-rare, sautéed vegetables,
confit garlic potato purée, MTL peppercorn sauce

or



SEARED SALMON

Pan-seared Atlantic salmon, quinoa salad,
mint, crunchy vegetables

or



LINGUINI 'À LA TRUFFLE'

Seasonal mushrooms, cream, salsa tartufata & white
truffle oil, Parmigiano Reggiano

POUDING CHÔMEUR

ou

CRÈME BRÛLÉE

1909 Taverne Moderne

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice

L'EXCLUSIF

Souper 75\$

Amuse-Bouche du Chef



HUÎTRES AU FOUR 1909

Huîtres de Malpèque, cuites au four dans une sauce au
bacon des Fermes Gaspor, crevettes et crème

ou



FOIE GRAS PÔLÉ



TOMATES ANCESTRALES ET MOZZARELLA

Fromage des Élevage Buffalo Maciocia Mozzarella di Bufala frais,
tomates ancestrales, pesto d'herbes frais



JARRET D'AGNEAU

Jarret de la Ferme Lochette salade d'haricots verts et
sauce maison à la moutarde de Dijon

ou



FILET MIGNON & POMMES DE TERRE AU HOMARD

filet mignon de 6 oz médium-saignant, légumes sautés,
purée de pommes de terre à l'ail confit et chair d'homard,
sauce au poivre MTL

ou



PRISE DU JOUR

Arrivage du jour, légumes croquants, purée de pommes de terre

ou



LINGUINI À LA TRUFFE

Champignons de saison, crème, salsa tartufata et huile
de truffe, Parmigiano Reggiano

PLATEAU DE DESSERTS



THE EXQUISITE

75\$ Dinner

Chef's Amuse-Bouche



1909 BAKED OYSTERS

Three Malpeque oysters, oven-baked in a Gaspor Farms
bacon, shrimp & cream sauce

or



FOIE GRAS PÔLÉ



HEIRLOOM TOMATOES & MOZZARELLA

Fresh Buffalo Maciocia Farms Mozzarella di Bufala cheese,
heirloom tomatoes, fresh herb pesto



LOCAL FARM LAMB SHANK

Ferme Lochette lamb shank, green bean
salad & Dijon house sauce

or



FILET MIGNON & LOBSTER MASHED

6 oz filet mignon served medium-rare, sautéed vegetables,
confit garlic potato purée with fresh Maine lobster, MTL peppercorn sauce

or



CATCH OF THE DAY

Daily arrival, crunchy vegetables, potato purée

or



LINGUINI 'À LA TRUFFLE'

Seasonal mushrooms, cream, salsa tartufata & white
truffle oil, Parmigiano Reggiano

DESSERTS PLATTERS

1909 Taverne Moderne

minimum de 3 jours d'avis - minimum 3 days notice