



### ENTRÉES

Salade printanière, carottes, tomates, sésame, vinaigrette wafu

*Spring mix, carrots, tomatoes, sesame, wafu vinaigrette*

ou | or

Velouté de betterave, gingembre, coulis octo | *Beet velouté, ginger, octo coulis*

Accord/Pairing | Douro, Abelhas Branco 2016, Lavradores De Feitoria \$8.50

### MAINS

Tartare de saumon, thon rouge, brunoise d'avocat, chou frisé, pain naan et bol de riz

*Salmon & red tuna tartare, avocado brunoise, kale, naan bread & bowl of rice*

Accord/Pairing | Junmai, Hishimasamune Cho-Karakuchi, Kubota Shuzo \$12

ou | or

Short ribs de bœuf braisé, brocoli chinois, sauce au thé lapsang souchong, champignons, sésame, arachides, échalotes frites

*Braised short rib, Chinese broccoli, lapsang souchong tea sauce, mushrooms, sesame, peanuts, fried shallots*

Accord/Pairing | Montepulciano d'Abruzzo, Apollo 2014, Ausonia \$10

ou | or

Tempeh sur purée de chou-fleur et carottes, tomates cerises, carottes au miel, chou-fleur et zucchini rôtis

*Tempeh on cauliflower & carrot purée, cherry tomatoes, honey carrots, roasted cauliflower & zucchini*

Accord/Pairing | Vignetti delle Dolomiti IGT, Nosiola 2015, Gino Pedrotti (Orange) \$12

### DESSERTS

Gâteau au chocolat épicé, coulis au chocolat blanc | *Spicy chocolate cake, white chocolate coulis*

Accord/Pairing | Montsant, Mas Donis 2016, Celler De Capçanes \$8.50

### EXTRA SPÉCIAL SAINT-VALENTIN!

Huîtres façon yakida (2) | Oysters à la yakida (2) \$7.50

Foie gras poêlé | Pan seared foie gras \$12.00

Menu \$29.00 | Accord/Pairing \$21.00