



MENU ST-VALENTIN

Disponible du 13 au 16 février 2019

1^{er} SERVICE

Soupe aux légumes

Accord | *Lisboa VR, Casaboa 2016, Quinta da Casaboa, Alvarinho \$8.00*

2^e SERVICE

Assortiment de gyozas

Salade de chou de Bruxelles, menthe, arachides, concombre libanais,
sauce poisson, riz sauvage bio

Thazard slaw, mangue, concombre libanais, carottes, papaye verte,
arachides, basilic thaï, sauce poisson

Accord | *Minervois, Les Costes 2017, Pierre Cros, Grenache blanc \$9.50*

3^e SERVICE

Filet de saumon, sauce noix de coco épicée, légumes du jour, riz blanc vapeur

Accord | *Langhe Chardonnay 2017, Renato Buganza \$10.50*

ou

Short ribs de bœuf braisé, sauce au thé lapsang souchong,
champignons sautés, riz blanc vapeur

Accord | *St-Georges-St-Émilion 2015, Château Macquin, Merlot, Cab Franc \$10.50*

ou

Mapo tofu, tofu frit, œuf au plat, tobanjan, haricots noirs salés, fèves germées

Accord | *Île de Beauté VDP, Pinot Noir 2017, François Labet \$9.50*

DESSERT

Pain perdu, petits fruits, cannelle, sirop d'érable, crème fouettée

Accord | *Plantation Rum 2014, Nicaragua \$10.00*

SPÉCIAL SAINT-VALENTIN

Champagne 2 flûtes **\$25**

Mousseux 2 flûtes **\$15**

Huîtres 6 pour **\$15**

Menu \$33.00

***Menu pour l'ensemble des convives à table**

***Prix avant taxes & service**