

## MENU SOIRÉES VINS & TAPAS

4, 11, 18, 19, 25, 26 juillet / 1, 2, 8, 15, 16, 22, 23, 29 août / 5, 12, 19, 26 septembre

### **L'ASSIETTE DE MINI TAPAS MIXTES** - 19,50\$

(Entrée pour deux à partager)

#### **Crevettes pochées au beurre fumé (2)**

*Salsa de fraises et d'ananas grillés sur riz soufflé*

#### **Arancinis aux champignons sauvages (2)**

*Pleurotes, Shiitake, cèpes*

#### **Brochettes de poulet grillé (2)**

*Marinade de dijon, orange et romarin, sauce*

*Romesco (poivrons rôtis, ail, amandes)*

#### **Bouchées de melon et prosciutto (2)**

*Melon miel du Québec et fleur de prosciutto di*

*San Daniele*

### **LES PLATS**

(Format tapas pour une personne ou à partager)

#### **Tartare de saumon et chips maison** - 12,50\$

*Yogourt à l'aneth, salade de fenouil, concombres marinés, échalotes, câpres et citron*

#### **Tacos de porc braisé (2)** - 9,50\$

*Aguacate, salsa de tomates, concombres, poivrons et herbes fraîches servi sur tortilla de maïs*

#### **Mini burger de canard et frites maison** - 10,50\$

*Pain brioché de Les Moulins La Fayette, oignons caramélisés au William rouge et cheddar 5 ans*

#### **Cavatelli aux rapinis et tomates séchées** - 8,50\$

*Tapenade de tomates séchées, rapinis sautés, sauce vierge au William blanc, ail et citron*

#### **Salade de betteraves et poires grillées** - 9,50\$

*Vinaigrette fumée, radis, betteraves rouge, jaune et chioggia, graines de courge et poires grillées*

#### **Carpaccio d'autruche** - 12,50\$

*Perle d'autruche, enrobée de mélange de poivre et coriandre concassés, salade d'asperges grillées*

#### **Accras du chef** - 10,50\$

*Accras de poisson du moment frits, rémoulade classique, tomates fraîches et chimichurri*

### **LES PLANCHES**

#### **Planche du Terroir** - 20,50\$

*Jambon Forêt Noire de la Boucanerie Belle-Rive, terrine de Gibier et canneberge de la Ferme des Bois Noirs, saucissons Fou du Cochon, fromages Le Ménestrel et La Galette des Fromagiers de la Table Ronde, marinades maison, moutarde, olives et pain de Les Moulins La Fayette.*

#### **Planche Sucrée** - 13,50\$

*Pouding au pain aux petits fruits, crème chantilly maison, chocolats de Mathilda Fays, granité du moment, noix en bonbons, fruits frais et caramel à l'Éraportéross.*

# VIGNOBLE RIVIÈRE DU CHÊNE

## LES EXTRAS

- Frites maison - 4,00\$
- Poutine du vignoble - 7,50\$
- Légumes grillés - 5,50\$

---

## VIN - FORMULE DÉGUSTATION - 12,50\$

### 3 verres de vin au choix (3 oz)

*Sélection parmi toute la gamme du Vignoble Rivière du Chêne et La Cantina disponible.*

---

## FORMULE GROUPE

(8 personnes et plus - À partir de 19h)

Pour une question de logistique et d'ambiance, les groupes de 8 personnes et plus sont acceptés uniquement à partir de 19h lors des soirées Vins et Tapas. Deux formules de combinaison sont proposées au groupe. Le prix est de 33,50\$ par personne et comprend tous les plats énoncés dans la formule choisie pour chaque client.

### Formule Rivière du Chêne - 33,50\$ / personne

- L'assiette de mini tapas mixtes (4)
  - 1 tartare de saumon
  - 1 accras de Morue
- 1 salade de betteraves et poires grillées
- La planche du terroir à partager

ou

### Formule Vallée d'Oka - 33,50\$ / personne

- L'assiette de mini tapas mixtes (4)
- 1 cavatelli au rapinis et tomates séchées
- 1 tacos de porc braisé
- 1 mini burger de canard
- La planche du terroir à partager

~

### L'option dent sucrée - 6,50\$ + / personne

La planche sucrée