

BISTRO, VINS ET TAPAS

VINS - FORMULE DÉGUSTATION / 15,50\$

3 verres de vin au choix (3oz)

Sélection parmi toute la gamme du Vignoble Rivière du Chêne et la Cantina, Vallée d'Oka disponible.

PLATEAU DE MINI-TAPAS MIXTES / 22\$

(Entrée pour deux, à partager)

Mini guedille de crevettes (2)

Arancini au citron (2)

Mini brochette de poulet tandoori
et chou Fleur au cari (2)

Shooter de gaspacho (2)

LES TAPAS

(Entrée pour une personne ou à partager)

Beignet de la mer / 12\$

Beignet de poisson ou fruits de mer (au choix du chef), sauce tartare.

Tataki de Thon / 12\$

Thon rouge saisi en croûte de sésame, oignons verts, ail frit et sauce ponzu.

Mozzarella di Bufala / 14\$

Mozzarella de Bufala de la Fromagerie Fuoco (Québec), tomates ancestrales confites, huile d'herbes, lardons de porcelet de Gaspor, fleur de sel.

Carpaccio rustique de cerf / 16\$

Tranches de filet de cerf saisi au poivre noir, coeurs d'artichauts, olives, champignons marinés, endives, jalapenos, sauce au noix de pin et sauge.

LES PLATS BISTRO

(Plats principaux pour une personne)

Plat du jour / 20\$

Plat du jour et accompagnements de saison.

Burger D'Agneau du Québec / 18\$

Agneau du Québec assaisonnée à la méditerranéenne, sauce à l'ail et feta, tomate confite, oignon et laitue sur pain brioché.

Poisson du jour / 22\$

Plat du jour et accompagnements de saison.

LES PLANCHES

(Planches pour deux, à partager)

Planche du Terroir / 24\$

(+12\$/pers. additionnelle)

Porchetta de porcelet et rilette de porcelet de la ferme Gaspor, saucissons secs, fromages du Québec (le Ménéstrel, le Rassembleu) olives, pain, marinades et moutarde maison au vin blanc.

Tapas du monde / 28\$

(+14\$/pers. additionnelle)

Empanadas au porc effiloché de la ferme Gaspor, Pisto manchego (ratatouille espagnole), Boulettes de Smyrne, olives et pains naan rôtis.

Planche sucrée / 18\$

(+9\$/pers. additionnelle)

Cotton cheesecake aux pommes; chou profiterole farci de crème pâtissière à l'argousier, sauce au chocolat et fruits frais; sorbet à la lime et chocolats de la chocolaterie Mathilde Fays.

LES DESSERTS

Cotton cheesecake / 8\$

Pommes pochées, nougatine et petits fruits.

Chou profiterole farci / 8\$

Crème pâtissière à l'argousier, sauce au chocolat et fruits frais.

LES ACCOMPAGNEMENTS

Poutine du Vignoble / 7\$

Poêlé de légumes / 4\$

Pain et olives marinées / 5\$

Frites maison / 4\$