



Bistronomie

Tapas et entrées

TATAKI DE CANARD — 9\$

À la japonaise

ACCRAIS DE MORUE — 9\$

Accompagnés de mayonnaise à l'aïoli et au citron

PILON DE POULET À LA GRENADINE — 8\$

Accompagné d'un velouté d'avocat, lime et coriandre

FOIE GRAS AU TORCHON — 14\$

Accompagné de sa gelée de cidre de glace

SALADE VERTE ou SALADE CÉSAR — 6\$

Plats principaux

RAVIOLIS FARCIS — 18\$

De canard et cochon

FILET DE PORC FLORENTIN SAUCE AU PORTO — 20\$

Farci au camembert et servi avec un étagé de carottes et pommes de terre

FILET DE MORUE SAUCE DUCASSE — 20\$

Servi avec son couscous de chou-fleur et asperges

Desserts

SUBLIME CHOCO-CARAMEL — 5\$

MOUSSE AU CHOCOLAT — 5\$

TARTELETTE RAISINS & ÉRABLE — 5\$

TARTE À LA MANGUE DÉCONSTRUITE — 5\$

Enfants

MINI DUO PIZZA PÂTES — 6\$

Pizza peppéroni fromage et pâtes polpette

POLITIQUE DE NOS PRIX:

Nos prix ont été fixés dans le but de rendre notre événement accessible. Ainsi, nos prix sont des prix minimums suggérés.

Si vous êtes heureux et comblés au moment de régler votre facture: Soyez fous et généreux avec vos dons et pourboires! On les versera directement à la Fondation du Dr Julien et au Centre de pédiatrie sociale Laval!

