

Menu Saint-Valentin

10 au 15 février

Huîtres P / M
Demi-douzaine ou douzaine

Caviar d'esturgeon 99 / 160
Blinis maison, crème sûre, ciboulette

Cocktail de crevettes (5) 21
Extra crevette +4

Coupes de champagne (2) 42
Champagne, Brut, Réserve Exclusive,
Nicolas Feuillate, France

Champagne 100
Brut, Réserve Exclusive, Nicolas Feuillate, France

ENTRÉES

Potage de chou-fleur et cheddar
Croûtons de brioche à la truffe

Tartare de thon à l'asiatique
Avocat, coriandre, ponzu, chips de wonton

Salade de betterave et chèvre chaud
Raisin, pacanes, roquette, vinaigrette à l'érable

PLATS

Pétoncles casino au beurre noisette + 5
Choux-fleur, beurre de piment, bacon
et sirop d'érable

Pappardelles aux champignons
Pignons, citron et parmesan

Osso Bucco + 10
Veau du Québec, pommes de terre et haricots verts

DESSERTS

L'amour d'Elena
Framboises, eau de rose, crème chantilly

Sorbet rouge
Fraise

65\$ par personne

Les Enfants Terrilles

BRASSERIE

Valentine's Day menu

February 10 to 15

Oysters P / M
Half-dozen or dozen

Sturgeon Caviar 99 / 160
Homemade blinis with sour cream, chives

Shrimp Cocktail (5) 21
Add on shrimp +4

Glass of Champagne (2) 42
Champagne, Brut, Réserve Exclusive,
Nicolas Feuillate, France

Champagne 100
Brut, Réserve Exclusive, Nicolas Feuillate, France

ENTREES

Cauliflower and Cheddar Soup
Truffled croutons

Asian Tuna Tartare
Avocado, cilantro, ponzu, wonton chips

Beet and Goat Cheese Salad
Grapes, pecans, arugula, maple vinaigrette

MAINS

Brown Butter Scallops Casino + 5
Cauliflower, pimento butter, bacon, maple syrup

Roasted Mushroom Pappardelle
Pine nuts, lemon, parmesan

Osso Bucco + 10
Quebec veal, potatoes and green beans

DESSERTS

Elena's Love
Raspberries, rose water, whipped cream

Red sorbet
Strawberry

65\$ per person

Les Enfants Terribles

BRASSERIE