

QUATRE SERVICES

68\$ - UN CHOIX PAR PERSONNE PAR SERVICE



1er SERVICE / ENTRÉE

Salade Polisson & saumon fumé à froid
Vermentino, Sinis, Italie (+13\$)

Salade Polisson & calmars pétards frits
La Capelina, Soave, Italie (+15\$)

Salade Polisson & crevettes Bang Bang
Spumante, Passerina, Italie (+13\$)

2e SERVICE / TROU NORMAND

Sorbet aux bleuets bio et limoncello du Québec
(option sans alcool)



3e SERVICE / PLAT PRINCIPAL

Fish & Chips

Deux filets de morues panés accompagnés de frites et de notre sauce tartare citronnée
Karl May, Pinot noir, Allemagne (+16\$)

Moules & frites

Une livre de moules fraîches mijotées dans du vin blanc, de l'ail et du persil, accompagnées de frites
Riesling, Karl May, Allemagne (+15\$)

Gnocchi Cacio e Pepe

Gnocchis enveloppés de notre sauce crémeuse aux fromages Parmesan Regiano, Pecorino Romano au poivre noir fraîchement moulu
(Option végétalienne avec des tomates)
Mocali, Cabernet Sauvignon (+16\$)

Bœuf braisé

Bœuf cuit pendant 8 heures dans une réduction de vin rouge et demi glace, sur un lit de fèves vertes, accompagné de frites
In Situ Carmenere Grand Reserva (+18\$)

4e SERVICE / DESSERT

Torsade à la cannelle et coulis de caramel
Cognac à la poire Belle de Brillet (+14\$)



Panna cotta et coulis du moment
Espresso Martini (+12\$)