

LES SOIRÉES
Arrosées
— entre vinos y tapas —

ACCORDS DE VINS ET TAPAS / SAMEDI 7 FÉVRIER 2015

Six services: 12 tapas et 6 vins

Menu seulement
40\$ par pers*

Avec palette de 6 vins de 4oz
66\$ par pers*

** Plus taxes et service,
sur réservation seulement*

Les vins

Les tapas

1

Vin sélectionné
Choix du sommelier

Aceitunas y chorizo / **OPTION VÉGÉ** - sans chorizo - **SG**

Dates panées-frites, farcies au brie enrobées de bacon - **SG** /
(OPTION VÉGÉ - DATES PANÉES-FRITES, FARCIES, SANS BACON - SG)

2

Vin sélectionné
Choix du sommelier

Crème de panais - **SG**

Crevette grillée, sauce au Sambuca - **SG** /
(OPTION VÉGÉ - Tortellini aux 4 fromages, sauce crème anisée)

3

Vin sélectionné
Choix du sommelier

Œufs de caille, tomates cerise tièdes et chèvre
moelleux, huile d'olive et vinaigre balsamique - **SG**

Croquette de poisson et de crabe, Panko, gingembre mariné,
mayo maison / **(OPTION VÉGÉ - Croquette de légumes - SG)**

4

Vin sélectionné
Choix du sommelier

“Slider” au portobello, poivron et oignons caramélisés,
Cambozola gratiné - **SG**

Tartare de bavette, câpres, échalotes, gherkins - **SG** /
(OPTION VÉGÉ - Aubergine au parmesan, sauce romesco)

5

Vin sélectionné
Choix du sommelier

Gâteau de légumes racines rôtis à la muscade, quatre
épices, gingembre et beurre - **SG**

Cassolette de lapin à la moutarde - **SG** /
(OPTION VÉGÉ - Lentilles aux épinards, cari au masala - SG)

6

Vin sélectionné
Choix du sommelier

Mousse au chocolat parfumé au Cointreau, confit de kumquats - **SG**
Macaron à la crème de marrons - **SG**

SVP laissez-nous savoir vos intolérances ou allergies
alimentaires lors de votre réservation - Merci.

VÉGÉ - Végétarien **SG** - Sans Gluten