



×

SAINT-VALENTINE'S DAY MENU

AVAILABLE AT THE BISTRO
Saturday 10 February
Sunday 11 February
Wednesday 14 February

Take out available. Please allow a minimum
of 48 hours to place your order

The dishes are available "à la carte"
or as a "Table d'hôte" (TD)

THE WINE CELLAR

22\$/PERS
Flight of 4 wines (4oz)

ENTRÉES

12\$/INCLUDED with TD

Choice of

DUCK FOIE GRAS "AU TORCHON"

jellied Jack Daniels apple punch

LOBSTER BISQUE

savory flaky pastry twist

ASPARAGUS ASPIC

with sprinkles of truffle

SECOND ENTRÉES

5\$/INCLUDED with TD

Choice of

SALAD

Young green salad leaves, pine nuts and house dressing

APPLE LIQUOR GRANITÉ

MAIN COURSE

Choice of

DUO OF DUCK LEG CONFIT AND MAGRET

kumquats in syrup, "dauphinoises" potatoes
and market fresh vegetables
27\$/43\$

GRILLED OCTOPUS

aïoli and spicy lime flavoured mayonaise,
roasted yellow potatoes, leeks and pancetta 35\$/49\$
35\$/49\$

PISTACHIO COATED RACK OF LAMB

lamb juice enhanced with mint. Potato and celeriac puree,
market green vegetables
37\$/49\$

SHIITAKE AND OYSTER MUSHROOM RISOTTO

parmesan slivers, bell peppers and peppers coulis
22\$/38\$

FILET OF BEEF WELLINGTON

Madagascar peppercorn sauce, "dauphinoises" potatoes
and market fresh vegetables
35\$/49\$

DESSERTS

9\$/INCLUDED

Choice of

DARK CHOCOLATE DOME

with raspberry mousse chocolate coulis

CASTEL

Biscuit dacquoise, praline pastry cream,
lighten with Italian meringue

ROYAL

Almond dacquoise, crispy feuillantine
and chocolate mousse

HOT BEVERAGES

1.75\$/INCLUDED

Choice of tea, coffee, tisane
homemade mignardise

ANIS^{ET}
MARJOLAINE
TRAITEUR

450.424.9898
ANIS ET MARJOLAINE.NET
2027 CHE. STE-ANGÉLIQUE, ST-LAZARE, QC.



×

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

DISPONIBLE AU BISTRO
samedi le 10 février,
dimanche le 11 février
mercredi le 14 février

SVP allouer un minimum de 48 heures pour
votre commande à emporter

Les plats à la carte sont servis individuellement
ou en Table d'hôte (TD)

LE CELLIER

22\$/PERS

Palette de 4 vins (4oz), sélection du patron

ENTRÉES

12\$/INCLUS

un choix de

FOIE GRAS AU TORCHON

Gelée de Jack Daniels aux pommes

BISQUE DE HOMARD

et sa torsade feuilleté salée

ASPIC D'ASPERGES

aux brisures de truffe

DEUXIÈMES ENTRÉES

5\$/INCLUS avec TD

un choix de

SALADE

de jeunes pousses vertes, noix de pin et vinaigrette maison

GRANITÉ DE LIQUEUR DE POMMES

PLATS

un choix de

DUO DE CUISSE DE CANARD CONFIT ET DE MAGRET

kumquats en sirop, pommes de terre dauphinoises et
légumes du marché
27\$/43\$

PIEUVRE GRILLÉE

aïoli et mayonnaise à la lime, épicée,
pommes de terre Yukon Gold rôties, poireaux et pancetta
35\$/49\$

CARRÉ D'AGNEAU

en croûte de pistache, jus d'agneau à la menthe. Purée de
pommes de terre et céleri rave, légumes du marché, courge musquée
37\$/49\$

RISOTTO AUX PLEUROTES ET AUX SHIITAKÉ

Copeaux de parmesan, coulis de poivrons doux et de piments,
légumes verts du marché
22\$/38\$

FILET DE BOEUF WELLINGTON

Sauce au poivre de Madagascar, pommes de terre dauphinoises
et légumes du marché
35\$/49\$

DESSERTS

9\$/INCLUS avec TD

un choix de

DOMAINE AU CHOCOLAT NOIR

mousse à la framboise, coulis au chocolat

CASTEL

Biscuit dacquoise, crème pâtissière à la praline,
allégée de meringue italienne

ROYAL

Dacquoise aux amandes, croustillant feuillantine
et mousse au chocolat

BOISSONS CHAUDES

1.75\$/INCLUS

choix de thé, café, tisane
mignardise maison

ANIS^{ET}
MARJOLAINE
TRAITEUR

450.424.9898
ANIS^{ET}MARJOLAINE.NET
2027 CHE. STE-ANGÉLIQUE, ST-LAZARE, QC.