



## MENU DE LA SAINT-VALENTIN

### ENTRÉES

#### SALADE DE PIEUVRE GRILLÉE

*Grilled octopus salad.*

#### FROMAGE BURRATA & PROSCIUTTO

*Burrata cheese and prosciutto.*

### PLATS PRINCIPAUX

#### ESCALOPES DE VEAU

Escalopes de veau piccata. Sauce au vin blanc et citron.  
Servi avec pâtes capellini aux fines herbes.

*Veal scaloppini in white wine and lemon sauce.*

*Served with pasta capellini.*

#### MAC & CHEESE AU HOMARD

Macaronis au fromage gruyère et cheddar extra fort,  
bacon et chair de homard.

*Lobster mac & cheese.*

*Macaronis, gruyere cheese and cheddar, bacon.*

#### FILET MIGNON AUX CHAMPIGNONS & PORTO

Filet mignon grillé. Sauce aux champignons et vin porto.  
Servi avec purée de pomme de terre et légumes de saison.

*Filet mignon with mushroom and porto sauce.*

*Served with mash potatoes and grilled vegetables.*

### DESSERT POUR DEUX

#### FONDANT AU CHOCOLAT ET FRAISE

*Chocolate and strawberry fondant.*

50\$

Prix par personne.

Taxes et service non inclus.