

Le trippe de bouffe à deux...

Menu dégustation à partager

SAMEDI 13 et
DIMANCHE 14 FÉVRIER 2010

Les préliminaires

Pogos de sanglier
Pop Tart aux tomates
Champignons champions
Trous de beignes de morue



Le p'tit extra!

MACARON ET SHOOTER DE FOIE GRAS
Supplément 5\$



Tout confort

JAMBON À LA NANA
Jambon à l'os cuit durant 6 heures nappé d'un
caramel aux agrumes et d'ananas confits,
patates pilées et légumes rôtis

« JOUE » AVEC MOI

Joue de boeuf mijotée le temps qu'il faut,
oreilles de crisse et « purée of de d »
Supplément foie gras poêlé + 10

FISH MOI LA PAIX!

Filet de saumon mariné au sirop d'érable,
gingembre et des oignons verts,
servi avec poêlé d'orge

TOURTIÈRE MANIÈRE À MÈMÈRE

Canard confit, champignons sauvages truffés,
roquette et « corn relish » maison

Le trippe à trois... desserts

Sandwichs à la crème en glace aphrodisiaque
Jello aux pétales d'amour
Petit pot d'overdose full chocolat



39\$ par personne

cantine
bistro.boutique