

## ACCORD METS ET VINS

Vendredi 22 février 2019

ENTRÉE	Crèmeux au fromage du Québec, cake aux cerises, buisson de laitue  <i>Bourgogne, Mâcon-villages, Domaine Romanin, 2016</i>
POTAGE	Champêtre du moment
PAUSE	Trou Normand au Dry gin québécois
PLAT	Côtes levées au barbecue, poêlée de légumes à l'huile vierge, pommes de terre épicées  <i>Australie, Shiraz, McLaren Vale, Rock Bare, 2016</i>
DESSERT	Le taïga, sauce au Bailey's  <i>Frangelico sur glace</i>

55.00\$  
Taxes et service en sus

*Vous pouvez ajouter un supplément de 8\$  
pour des verres réguliers (5oz) avec l'entrée et le plat.*