



OLD MONTREAL'S

Happening

G O U R M A N D

D U V I E U X - M O N T R É A L

5^e édition

MENU 23\$

ENTRÉES **STARTERS**

Soupe à l'oignon à la St-Ambroise et au fromage
Grés des Champs
St-Ambroise and Grés des Champs cheese onion soup
ou/or

Betteraves et crevettes nordiques en salade,
chèvre frais, pomelos
Beets and northern shrimp salad, goat cheese and pomelos
ou/or

Verrine de foie de volaille, gelée de cidre de glace,
toasts de brioche
Poultry liver verrine, apple ice cider jelly, brioche toasts

PLATS PRINCIPAUX **MAIN COURSES**

Maquereau espagnol, rösti de carotte, émulsion au
thé du Labrador
Spanish mackerel, carrot rösti, Labrador tea emulsion
ou/or

Cuisse de canard confite, lentilles Béluga et chorizo,
marinades maison
Duck leg confit, Beluga lentils and chorizo, homemade
marinades
ou/or

Kobe burger, fromage Riopelle, bacon fumé, ketchup
maison, frites
Kobe burger, Riopelle cheese, smoked bacon, homemade
ketchup, fries
ou/or

Cioppino de poisson et fruits de mer, croûtons et
rouille aux poivrons grillés
Fish and seafood cioppino, croutons, roasted red pepper rouille

DESSERTS **DESSERTS**

Gourmand au chocolat, caramel d'érable et fleur de sel
Chocolate gourmand with maple caramel and fleur de sel
ou/or

Panna cotta rubané vanille-café, croquant de noisette
Vanilla-coffee striped panna cotta, hazelnut crisp

VINS **WINES**

ROUGE RED	V/G	Btl
Sterling Pinot Noir	8\$	37\$
BLANC WHITE		
Sterling Chardonnay	8\$	37\$

STERLING
V I N E Y A R D S