



Menu *St-Valentin* pour apporter

Disponible **vendredi 13 et samedi 14 février 2026**

Il est préférable de réserver vos plats... Toutefois, vous pouvez passer nous voir au comptoir. Les plats principaux sont individuels et les accompagnements sont inclus. Il est très simple de faire les dernières étapes de cuisson avec notre feuille explicative avant de passer à table et de prendre un beau moment en Amoureux et/ou, en famille.

Bonne St-Valentin ♥♥♥



« Rouge velours » mon Cupidon ...\$7

(Crème de betteraves, tombée de poireaux, chantilly aux herbes salées)



Feuilleté chaud, « Lente tentation » ...\$11

(Vol au vent aux escargots ail et basilic gratiné au 1608)

Boule d'Amour « Ça chauffe entre nous » ...\$10

(Arancini prosciutto et fromage sauce arabiatta épicée)

Plaisir à deux « Gourmand et savoureux » ...\$21

(Burratina à partager, tomates cerises confites, croûtons grillés à l'huile d'olive, balsamique et roquette)



Triangle amoureux « Passionné et Safrané » ...\$23

(Triangoli au homard de Gaspésie au parfum de safran, sauce crémeuse câpres et agrumes, céleri rave et parmesan)

Tartare de saumon Aphrodisiaque « Perles Champagne citron » ...\$27

(Tartare de saumon aux perles de champagne et citron, rémoulade de céleri rave et croûton maison)

Volaille indécente « Chair tendre, farce assumée » ...\$24

(Poitrine de poulet farcie de saucisson Bio d'ici et Hercule, sauce aux champignons, riz violet et légumes braisés)

Escalope à l'Italienne « Chaude et consentante » ...\$25

(Tendre escalope de veau panée au Migneron, pâtes fraîches beurre parmesan et légumes braisés)



♥ *Tartelette Dubaï à la fraise, praliné maison, cœur passion et voile fruité 8\$*

♥ *Mi-cuit chocolat fondant / Gâteau fromage & framboises / Crème brûlée*

Et plus en boutique ♥♥♥ ... de 5\$ à 7\$

Assiette pour coucher les enfants plus tôt au choix! (Pour 2 enfants) 16\$

Mini ravioli au jambon sauce rosée | Fusilli sauce à la viande gratinée