

Fête des mères 2024 à L'Estaminet

1340, FLEURY EST, 514-389-0596

TABLE D'HÔTE 5 services 55 \$ *+++

samedi et dimanche 11 et 12 mai dès 17h

*taxes et pourboire en sus

+++ Une ½ flûte de mousseux vous est offerte à votre arrivée

AVEC SUGGESTIONS ACCORDS METS ET VINS

MERCI DE NOUS INDIQUER VOS ALLÉGEANCES

POUR LES OPTIONS SANS GLUTEN OU SANS LACTOSE OU VÉGÉTALIENNES

PREMIER SERVICE (1 CHOIX)

Velouté de poivrons et courge aux parfums d'agrumes (végan, sg)
Verdures mixtes et micro-pousses, vinaigrette érable, balsamique et herbes (végan, sg)

Salade de légumineuses, vinaigrette orange et curcuma (avec ou sans yogourt)

Le Hill Vidal Blanc, Sugar Hill, Qc, Lac-Brome V 14 - ½ 40 - B 55

ou Villa Cailleteau, Bordeaux rosé, bio et vegan V 13 - ½ 37 - B 49

OU Soupe à l'oignon gratinée (+6)

PIERRE DUPOND, MERLOT V 13 - ½ 37 - B 42

DEUXIÈME SERVICE (1 CHOIX)

Salsa d'avocat, mangue, poivrons, concombres, lime et coriandre, servie avec nachos (vegan et sg)
Salsa de crevettes de Matane(QC), mangue, poivrons, concombres, lime et coriandre, servie avec nachos (sg)
Bonbons de saumon fumé à l'érable Grizzly (Qc), concombres et trempette

Pinodonce, Sauvignon Blanc, Espagne, Jumilla V 13 - ½ 37 - B 52

TROISIÈME SERVICE LE PETIT TROU NORMAND

Vodka kamouraska (QC) et sorbet du Virevent du moment (Fait à Ahuntsic)

QUATRIÈME SERVICE LE PLAT PRINCIPAL (1CHOIX)

FETTUCINES AUX CHAMPIGNONS GOURMETS, ÉPINARDS, OLIVES KALAMATA, PARMESAN, PARFUMÉS À L'HUILE DE TRUFFE
(aussi version végane avec parmesan de cajou)

Château des Arnauds, Bordeaux, Merlot V 14 - ½ 40 - B 55

SALADE CÉSAR AU POULET ET AU BACON, VINAIGRETTE MAISON

Le Hill Vidal Blanc, Sugar Hill, Qc, Lac-Brome V 14 - ½ 40 - B 55

PAELLA AUX FRUITS DE MER, SON PILON ET SA MERGUEZ

Petit chablis, France, Bourgogne, Chardonnay V 16 - ½ 47 - B 65

BAVETTE DE BŒUF OU GIBIER DU MOMENT, SAUCE MARCHAND DE VIN

Guiliani Vicini, Montepulciano, Italie V 13 - ½ 37 - B 52

FILET DE SAUMON, SAUCE CHIMICHOURI (AUX HERBES D'ARTENTINE) (SG)

Petit chablis, France, Bourgogne, Chardonnay V 16 - ½ 47 - B 65

TARTARE DE SAUMON GRIZZLY (QC) CONCOMBRE ET FETA, CROÛTONS, VERDURES ET MICRO-POUSSES DE TOURNESOL (QC, SG)

Pinodonce, Sauvignon Blanc, Espagne, Jumilla V 13 - ½ 37 - B 52

CINQUIÈME SERVICE LE DESSERT (1 CHOIX)

CRÊPE ET SIROP D'ÉRABLE OU ½ BROWNIES CAPPUCCINO OU ½ POUDING CHÔMEUR À L'ÉRABLE OU GÂTEAU AU CITRON
OU 2 BOULES DE SORBET DU VIREVENT VEGAN (AHUNTSIC)

OU

FONDUE AU CHOCOLAT POUR 2 (+10\$)