

VIGNOBLE & MICROBRASSERIE LES VENTS D'ANGE



MENU 2017

Potage du moment

Salade de riz sauvage et son lapin confit sur verdure aromatisée au miel et à la canneberge

▪

Mini burger à l'effiloché de canard, brie fondant et salade de roquette, émulsion érable et lime sur pain brioché à la bière Saint-André

▪

Étagé de légumes frais et grillés avec coulis de chèvre sur chips de wonton frits aux herbes

▪

Tous nos plats principaux sont accompagnés de légumes de saison

▪

Ballottine de haut de cuisse de poulet farcie de prosciutto et de fromage, beurre blanc et garniture de melons frais sur orge perlé

▪

Filet de porc farci aux abricots et aux oignons caramélisés, sauce bordelaise à l'estragon servi avec gratin de pommes de terre

▪

Bœuf braisé sur purée de panais et pomme de terre, sauce whiskey et poivre vert

▪

Filet de truite saisi, purée d'avocat et concassé de mangue, sur tagliatelle aux tomates séchées

▪

Poivron farci de quinoa et de petits légumes de saison, fromage halloumi sur chips de pomme de terre douce, sauce aux tomates fraîches et basilic (V)

Douceurs sucrées

▪

Infusions chaudes

55 \$ taxes et service INCLUS

Option 1

Pour un supplément de 6 \$ par personne nous vous offrons un sorbet alcoolisé

Option 2

Pour un supplément de 8 \$ par personne, nous vous offrons un plateau de fromages québécois