

HOTEL
PUR

Menu festif

COCKTAIL

- >> COUPON DE CONSOMMATION SUPPLÉMENTAIRE + 6.75\$
- >> FLÛTE DE MOUSSEUX + 7.50\$
- >> CROUSTILLES MAISON + 2.50\$

ENTRÉES

- >> SALADE VERTE, LÉGUMES CROQUANTS, VINAIGRETTE CITRON, GRAINES DE TOURNESOL
- >> RILLETES DE SAUMON, CROÛTONS, YOGOURT CITRONNÉ, SALSA DE TOMATES AUX HERBES
- >> TATAKI DE THON EN CROÛTE D'ÉPICES, MAYONNAISE AU SOJA, SALADE D'EDAMAMES ET FÈVES GERMÉES AU SÉSAME
- >> RILLETES DE LAPIN, CHUTNEY DE TOMATES, POMMES ET CANNELLE
- >> MOUSSE DE FOIE DE VOLAILLE, PAIN AU MAÏS ET COMPOTE DE MÛRES
- >> BALUCHON AU FROMAGE LE FOU DU ROY, COMPOTE DE CANNEBERGES, BEURRE DE POMME ET SALADE DE ROQUETTE
- >> SALADE DE BETTERAVES JAUNES, POMMES VERTES, MOUSSE DE CHÈVRE ET CROQUANT DE PISTACHE

POTAGES

SERVIS AVEC GARNITURE DU CHEF

- >> CHOU-FLEUR RÔTI
- >> NAVET ET ÉRABLE
- >> TOMATE ET BASILIC

TOUS LES PRIX MENTIONNÉS CI-HAUT SONT PAR PERSONNE.
DES FRAIS DE SERVICE ET LES TAXES EN VIGUEUR SONT APPLICABLES SUR
LES TARIFS DE NOURRITURE ET DE BOISSON.



PLATS DE RÉSISTANCE

- >> SUPRÊME DE VOLAILLE
SAUCE VIN BLANC ET CHAMPIGNONS SAUVAGES
- >> SAISIE DE SAUMON FRAIS
PESTO DE ROQUETTE, HUILE D'OLIVE
- >> FILET DE PORC
CAMEL DE PORTO
- >> JARRET DE PORC CONFIT
JUS À L'ÉRABLE ET POMMES
- >> TOFU MARINÉ
MIEL, MOUTARDE ET GRAINES DE FENOUIL
- >> POISSON BLANC SELON ARRIVAGE + 4.00\$
SAUCE VIERGE
- >> MÉDAILLON DE BŒUF + 5.00\$
SAUCE BORDELAISE
- >> SUPRÊME DE PINTADE + 6.00\$
SAUCE AUX CERISES ET ÉPICES
- >> CAILLE FARCIE + 6.00\$
JUS DE VIANDE INFUSÉ AUX HERBES
- >> MÉDAILLON DE CERF ROUGE + 6.00\$
SAUCE POIVRADE

DESSERT

- >> BÛCHETTE DE NOËL
- >> CAFÉ, THÉ OU INFUSION

GRIGNOTINES DE FIN DE SOIRÉE

- >> BAR À BONBONS + 8.00\$
- >> BAR À POUTINE + 7.00\$
- >> NACHOS, SALSA ET GUACAMOLE + 6.00\$
- >> AILES DE POULET + 9.00\$

TOUS LES PRIX MENTIONNÉS CI-HAUT SONT PAR PERSONNE.
DES FRAIS DE SERVICE ET LES TAXES EN VIGUEUR SONT APPLICABLES SUR
LES TARIFS DE NOURRITURE ET DE BOISSON.



À boire...

**INCLUSE AU FORFAIT,
UNE DEMI-BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE :**

VINS BLANCS

BOTTERO DI CELLO BIANCO, ITALIE (1L)	INCLUS
LA SABLETTE, SAUVIGNON BLANC, FRANCE	+ 1.50\$
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, CHARDONNAY, FRANCE	+ 2.50\$
MALLEE ROCK, PINOT GRIGIO, AUSTRALIE	+ 4.00\$
WOODBIDGE ROBERT MONDAVI, PINOT GRIGIO, ÉTATS -UNIS	+ 4.50\$
JACKSON-TRIGGS, SAUVIGNON BLANC, CANADA	+ 6.00\$
SEASIDE, CHARDONNAY, ÉTATS-UNIS	+ 8.50\$

VINS BLANCS D'IMPORTATION PRIVÉE

BARZOLI, TREBBIANO RUBICONE, ITALIE	+ 1.00\$
JALÉO, VIURA, ESPAGNE	+ 1.50\$
EL CIRCO MALABARISTA, MACABEO, ESPAGNE	+ 3.50\$
ANDERRA, SAUVIGNON BLANC, CHILI	+ 7.50\$

VINS ROUGES

BOTTERO DI CELLO ROSSO, ITALIE (1L)	INCLUS
SANTI NELLO, PINOT NERO, ITALIE	+ 1.50\$
BARON PHILIPPE DE ROTHSCHILD, MERLOT, FRANCE	+ 2.50\$
MALLEE ROCK, SHIRAZ CABERNET SAUVIGNON, AUSTRALIE	+ 4.00\$
WOODBIDGE ROBERT MONDAVI, CABERNET SAUVIGNON, ÉTATS-UNIS	+ 4.50\$
JACKSON-TRIGGS, MERLOT, CANADA	+ 6.00\$
SEASIDE, SYRAH, ÉTATS-UNIS	+ 8.50\$

VINS ROUGES D'IMPORTATION PRIVÉE

BARZOLI, MONTEPULCIANO D'ABRUZZO, ITALIE	+ 1.00\$
JALÉO, MONASTRELL, ESPAGNE	+ 1.50\$
EL CIRCO ACROBATA, GARNACHA, ESPAGNE	+ 3.50\$
ANDERRA, CABERNET SAUVIGNON, CHILI	+ 7.50\$

TOUS LES PRIX MENTIONNÉS CI-HAUT SONT PAR PERSONNE.
DES FRAIS DE SERVICE ET LES TAXES EN VIGUEUR SONT APPLICABLES SUR
LES TARIFS DE NOURRITURE ET DE BOISSON.

