

ARDOISE DE LA SAINT VALENTIN

DU 09 AU 23 FÉVRIER



Plateaux à partager entre amoureux (2 pers)

Plateau de foie gras

28\$

Mousse de foie gras et sa confiture de bleuets
et
Foie gras au torchon avec chutney de poire et anis

Plateau de thon

50\$

Tataki de thon au sésame et lime
et
Tartare de thon au gingembre et wasabi

Plateau de cerf

54\$

Médailon de cerf sauce à la canneberge
et
Tartare de cerf, mayonnaise aux chipotles

Plateau de viandes

48\$

Magret de canard au bleuets et porto
et
Tataki de bœuf en croûte d'épices

Plateau Mar y Montaña

52\$

Filet mignon sauce échalote et vin rouge
et
Pétoncles poêlés sauce à la crème et citron

Plateau de trio de truffes chocolatées

12\$

*À L'Assommoir Bernard,
on partage entre amoureux !!!*



AVERTISSEMENT LA LOI EST CLAIRE

Si vous désirez déguster l'un de nos fabuleux cocktails, vous devrez d'abord manger

SAINT VALENTINE'DAY ARDOISE

FROM FEBRUARY 09th TO 23rd



Platters to share between lovers (2 pers)

Foie gras platter

28\$

Foie gras mousse with blueberries jam
and
Foie gras torchon, pear chutney and anise

Tuna platter

50\$

Tuna tataki with sesame and lime
and
Tuna tartare with ginger and wasabi

Venison platter

54\$

Venison medallions with cranberry sauce
and
Venison tartare, mayonnaise and chipotles

Meat platter

48\$

Magret de canard with porto wine and blueberries
and
Crusted beef tataki with spices

Mar y montaña platter

52\$

Filet mignon with shallot and red wine sauce
and
Fried scallops with cream sauce and lime

Chocolate truffles trio platter

12\$

*At L'Assommoir Bernard,
we share between lovers!!!*



WARNING THE LAW IS THE LAW

If you want to have an alcoholic beverage, you must eat first!