



100% Romantique

La ST VALENTIN
par CARTE BLANCHE



AU RESTAURANT SOUPER DU 14 FÉVRIER

(4 services - 55\$ par personne)

Prosecco à la framboise givrée

...

Bisque de homard canadien,
île flottante à l'estragon

Salade fraîcheur au magret de canard fumé,
fruits rouges et caramel de framboise

...

Coeur de filet de boeuf grillé en croûte de
poivre concassé et baies roses

Filet d'omble de l'Arctique au coulis de piment
doux, purée de céleri et julienne de légumes

Joue de veau braisée, risotto de tomates séchées
et gremolata au citron

...

Gâteau au fromage revisité aux poires et à l'érable

Moelleux au chocolat noir Tribago

A LA MAISON

COLLECTION GOURMANDE A EMPORTER

(coffret pour 2 incluant 2 entrées-2 plats -2 desserts)
35\$ par personne

1-Bisque de homard canadien,
île flottante à l'estragon

1-Salade fraîcheur au magret de canard fumé,
fruits rouges et caramel de framboise

...

1-Filet d'omble de l'Arctique au coulis de piment
doux, purée de céleri et julienne de légumes

1-Joue de veau braisée, risotto de tomates séchées
et gremolata au citron

...

1-Gâteau au fromage revisité aux poires
caramélisées et à l'érable

1-Moelleux au chocolat noir Tribago



SOUPER

Réservations garanties uniquement par carte de crédit.
Des frais de 25\$/pp s'appliquent si annulation après le 9 février.
Carte Blanche - 1159 rue Ontario Est - Montréal H2L 1R3

COFFRET

Jusqu'au 13 février pour la commande.
Jusqu'au 14 février 15h pour la cueillette (au 1159 rue Ontario Est)
Paiement par carte de crédit lors de la réservation. Coffret
disponible pour 1 personne. Veuillez nous contacter pour les
détails.

COMPLÉTEZ VOTRE SOUPER ROMANTIQUE!

Nous offrons également :

Foie gras au torchon • Foie gras en terrine
Tartares • etc....



Un Icebag
Carte Blanche
sera offert
avec chaque
1/2 Laurent-Perrier
vendue avec le
coffret (41\$)

Réservations au 514 313 8019
ou info@restaurant-carteblanche.com



100% Romantic

YOUR VALENTINE
by CARTE BLANCHE

RESTAURANT
carte
blanche

AT THE RESTAURANT FEBRUARY 14TH'S DINNER

(4 courses - \$55 per person)

Frosty raspberry prosecco

...

Canadian lobster bisque, floating island
with tarragon

Smoked magret of duck with fresh green salad,
red berries and raspberry caramel

...

Black pepper crusted fillet of beef with
pink peppercorn

Poached fillet of arctic char with sweet pepper
coulis, mashed celery root and vegetable julienne

Braised veal cheeks, sun-dried tomato risotto and
lemon gremolata

...

Revised maple and caramelized pear cheesecake
Black Tribago chocolate moelleux

AT HOME

TAKE-AWAY COLLECTION GOURMANDE

(box for 2 incl. 2 starters-2 main courses-2 desserts)
\$35 per person

1-Canadian lobster bisque, floating island
with tarragon

1-Smoked magret of duck with fresh green salad,
red berries and raspberry caramel

...

1-Poached fillet of arctic char with sweet pepper
coulis, mashed celery root and vegetable julienne

1-Braised veal cheeks, sun-dried tomato risotto and
lemon gremolata

...

1-Revised maple and caramelized pear cheesecake
1-Black Tribago chocolate moelleux



DINNER

All reservations must be guaranteed by credit card.
A \$25/pp will apply if cancellation after February 9.
Carte Blanche - 1159 Ontario East Street - Montreal H2L 1R3

GOURMET BOX

Order can be placed until February 13.
Pick-up until 3pm on February 14 (1159 Ontario East).
Payment at time of booking. Final sale. Box may be available for
1 person. Please contact us for more details.

TO CELEBRATE EVEN MORE...!

We also suggest:
Foie gras "au torchon" • Foie gras "en terrine"
Tartare • etc....



An exclusive
Carte Blanche
Icebag
will be offered
with every purchase of
1/2 Laurent-Perrier with
a box
(\$41)

Reservations at 514 313 8019
or info@restaurant-carteblanche.com