



# L'ESTAMINET Saint-Valentin 14 février 2026

Menu unique le 14 : 65\$ par pers. / option accords vins 45\$ par pers.  
(aussi disponible les 12-13 et 15 février ou menu à la carte ou table hôte régulière)

\*taxes et pourboire en sus

MERCI DE NOUS INDIQUER VOS ALLÉGANCES OU VOS ALLERGIES  
VOIR OPTIONS SANS GLUTEN (SG) OU SANS LACTOSE (SL) OU VÉGÉTALIENNES (V)

## MISE EN BOUCHE ET FLÛTE DE MOUSSEUX INCLUSES

JAMBON SERRANO ET MELON BRODÉ- SG

(version végée ou vegan disponible avec avocat et fromage de chèvre ou tomates cerise)

## ENTRÉE 1

VELOUTÉ DE PETITS POIS VERTS ET MENTHE OU SOUPE AUX LENTILLES PARFUMÉE AUX AGRUMES V-SL- SG

SALADE DE ROQUETTE, POIRES ASIATIQUES, FRAISES, PARMESAN V-SG- SL

SALADE DE LÉGUMINEUSES, VINAIGRETTE ORANGE ET CURCUMA V-SG-SL

*Rua Direita Branco, Dao, Portugal, blanc IP V 11 - ½ 31 - B 46*

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE +7\$

*Rua Direita Tinto, Dao, Portugal, rouge IP V 11 - ½ 31 - B 46*

## ENTRÉE 2

BOUDIN NOIR, SAUCE AUX CERISES NOIRES ET BRANDY SG

*Le Grand Massat, rouge, Côtes du Rhône, France IP V 15 - ½ 43 - B 59*

ou

TARTELETTE AUX TOMATES, RÉDUCTION DE BALSAMIQUE, ROQUETTE ET PARMESAN (dispo V-SL)

*Rua Direita Branco, Dao, Portugal, blanc IP V 11 - ½ 31 - B 46*

ou

SALSA DE MANGUE, CREVETTES ET POIVRONS ET SES NACHOS

*Bodega Bleda, Pino Doncel, Sauvignon blanc, Jumilla, Espagne IP V 14 - ½ 40 - B 55*

ou

TARTARE DE SAUMON GRIZZLY AUX FRAISES, MANGUE, AVOCAT ET CONCOMBRES SG-SL +5\$

*Chablis Coquillage, Chardonnay, Bourgogne, France V 16 - ½ 47 - B 65*

## TROU NORMAND

SORBET CAMERISE ET CITRON MAISON ET VODKA KAMOURASKA DU QC OU SIROP D'ÉRABLE

## PLAT PRINCIPAL

FETTUCINE AUX CHAMPIGNONS GOURMETS DU QUARTIER ET À L'HUILE DE TRUFFE, DISPO VÉGAN V-SG-SL

*Rua Direita Branco, Dao, Portugal, blanc IP V 11 - ½ 31 - B 46*

*Château Haut-Surget, Fleur Saint Esperit, Bordeaux, Médoc IP V 15 - ½ 43 - B 59*

ou

SALADE AUX FIGUES, FETA, POMMES ET PACANES GRILLÉES À L'ÉRABLE SG

*Salva Terra, Pinot Grigio, Vénétie, Italie IP V 13 - ½ 37 - B 52*

ou

GRATIN DE LA MER, SAUCE BÉCHAMEL AU RAIFORT ET À LA MOUTARDE DE MEAUX

*Bodega Bleda, Pino Doncel, Sauvignon blanc, Jumilla, Espagne IP V 14 - ½ 40 - B 55*

ou

BOUDIN NOIR SAUCE AUX CERISES NOIRES ET BRANDY, PURÉE DE PDT À LA TRUFFE, CAROTTES GLACÉES AU BALSAMIQUE SG

*Morgon, La Ballofière, 100% Gamay, Beaujolais, France IP V 17 - ½ 53 - B 71*

ou

JARRET D'AGNEAU, SAUCE MOUTARDE À LA BIÈRE ET SES FLAGEOLETS, GRATIN DE LÉGUMES COLORÉS STYLE DAUPHINOIS (SG)

*Château Haut-Surget, Fleur Saint Esperit, Bordeaux, Médoc IP V 15 - ½ 43 - B 59*

ou

FILET DE MORUE, BEURRE BLANC CITRONNÉ À L'ESTRAGON, GRATIN DE LÉGUMES COLORÉS STYLE DAUPHINOIS (SG-SL)

*Chablis Coquillage, Chardonnay, Bourgogne, France V 16 - ½ 47 - B 65*

## DESSERT

FONDUE AU CHOCOLAT POUR 2 (SG) ou GAUFRE FRAISE BANANES ET CHOCOLAT

ou BROWNIES CAPPUCCINO ou CARRÉ DE RÊVE (SG-SL)

*Taylor Fladgate, LBV, Porto, 2019 2oz 8\$*

ou CROUSTILLANT AUX POMMES (V-SL) ou POUING CHÔMEUR À L'ÉRABLE

SORBET CAMERISES, CITRON ET ÉRABLE (V-SG-SL)

*Vin de glace du moment 2oz 10\$ ou Pineau des Charentes 3 oz 8\$*

CAFÉ — THÉ-TISANE — DIGESTIFS — CAFÉS ALCOOLISÉS — MOCKTAILS : PRIX VARIÉS, VOIR LA CARTE

THÉ CHAÏ LATTÉ FIREBALL 14\$, CAFÉ ALCOOLISÉ AU WHISKEY SORTILEGE 14\$, COGNAC À LA POIRE 14\$ ☕