



# LE SMOKING VALLÉE

APPORTEZ VOTRE VIN

## MENU

\* Menu à l'ardoise, sujet à changement.

	À la carte	TH
<b>BOUCHÉE</b>	3	
<b>ENTRÉES</b>		
Huîtres selon l'arrivage (6)	18	+4
Soupe du jour	PM	
Entrée du jour	PM	
Salade de courgettes, menthe, basilic, Gouda agé*	11	
Choux de Bruxelles croustillants, sauce BBQ, gochujang, nori , sésame*	12	
Gravlax de saumon, yogourt, canneberge, aneth	14	
Meatballs, sauce tomate, basilic, fenouil, amandes, Padano	16	+2
<b>TROU NORMAND</b> - sorbet pamplemousse & Rye	8	
<b>PLATS</b>		
Longe de porc grillée, pommes de terres rattes fumées, chimichurri	26	55
Tartare de thon aux oeufs de poisson, tempura d'herbes	28	55
Épeautre en risotto, canard confit, oignon caramélisé, champignons*	30	55
Poisson du jour	PM	
Magret de canard, purée de céleri-rave, carottes, kale, cassis	32	60
Onglet de boeuf, courge rôtie, sauce au poivre	34	60
Frites au Padano et herbes, mayonnaise épicée	7	
<b>DESSERTS</b>		
Fromages du Qc et d'ailleurs (2 portions de 35g)	10	
Crème brûlée à l'Amaretto, fruits de saison	7	
Curd au citron, meringue, gingembre, crumble	8	
Carré au chocolat, purée de poire et thé matcha, tire-éponge	9	
Dessert du jour*	PM	

\* Item disponible en option végétarienne ou végétalienne  
Nous pouvons adapter notre menu à la plupart des allergies,  
mentionnez-le à votre serveur/se au début du repas

MENU DU TEMPS DES FÊTES





**LE SMOKING VALLÉE**

APPORTEZ VOTRE VIN

# MENU DÎNER

## - TEMPS DES FÊTES -

### ENTRÉES

Soupe du jour

Salade de verdure et légumes du marché

\*\*\*\*

### PLATS

Poisson du jour

Longe de porc grillée, frites, chimichurri, coleslaw

Risotto d'épeautre aux champignons et truffe, canard confit, chips de panais \*

Macreuse de boeuf braisée, sauce au poivre, légumes du moment

\*\*\*\*

### DESSERTS

Crème brûlée à l'amaretto

Carré au chocolat et poire

**36\$**

(par personne, avant taxes, pourboire de 15% suggéré)

*\*item disponible en option végétarienne ou végane.*

MENU DU TEMPS DES FÊTES(SUITE)





**LE SMOKING VALLÉE**

APPORTEZ VOTRE VIN

# MENU SOIRÉE

## - TEMPS DES FÊTES -

### BOUCHÉE

\*\*\*\*

### ENTRÉES

Soupe du jour

Salade de courgettes, menthe, basilic, gouda vieilli \*

Rillettes de porc, chips, moutarde à la pomme, marinades

Gravlax de saumon, canneberges à l'érable, yaourt, croustillant de tempura

\*\*\*\*

### PLATS

Poisson du jour

Longe de porc grillée, pommes de terre rattes fumées, chimichurri, coleslaw

Risotto d'épeautre aux champignons et truffe, canard confit, chips de panais \*

Macreuse de boeuf braisée, sauce au poivre, courge rôtie, haricots au beurre

\*\*\*\*

### DESSERTS

Crème brûlée à l'amaretto

Carré au chocolat et poire

**42\$**

(par personne, avant taxes, pourboire de 15% suggéré)

*\*item disponible en option végétarienne ou végétane.*