

# VIEILLIS 10 ANS

Le 6 décembre prochain marquera les **10 années des Cavistes Fleury Ouest**.

Outre notre club de vin 'Société des Liquides' lancé il y a peu de temps, nous vous présenterons dans les prochains mois, différentes initiatives mettant la table pour nos célébrations.



Dégustations, nouveaux produits, concours et autre seront annoncés par **notre infolettre**. Alors si ce n'est déjà fait, abonnez-vous en suivant ce code afin d'être de la partie!

# VIEILLIS 10 ANS

Le 6 décembre prochain marquera les **10 années des Cavistes Fleury Ouest**.

Outre notre club de vin 'Société des Liquides' lancé il y a peu de temps, nous vous présenterons dans les prochains mois, différentes initiatives mettant la table pour nos célébrations.



Dégustations, nouveaux produits, concours et autre seront annoncés par **notre infolettre**. Alors si ce n'est déjà fait, abonnez-vous en suivant ce code afin d'être de la partie!

DU 3 AU 13 NOVEMBRE 2022

## MENU MTL À TABLE 55\$

🍷 Formule d'accords mets et vins + 39,5 \$

Faites un choix pour chacun des services suivants :

### PREMIER SERVICE

CARPACCIO DE MACTRES  
truffe de mer, chiffonnade de mizuna, riz sauvage soufflé  
🍷 *Niederosterreich Gemischter Satz 'Hintern Dorf' 2019, Fink Kotzian*

FLANC D'AGNEAU FRIT  
gastrique de camerise, polenta crémeuse  
🍷 *Languedoc Grès Montpellier 'Emblématique' 2018, Mas De Lune*

### DEUXIÈME SERVICE

CUISSE DE LAPIN  
haricots blanc, courge rôtie, purée de courge, tapenade de tomates séchées  
🍷 *Morenillo Montepulciano 'Akronim' 2018, Bernavi*

OMBLE CHEVALIER GASPÉSIE  
purée de pommes fumées, chou braisé, tartelette d'endives et poireaux, salade d'oseille  
🍷 *Rias Baixas 'Pago De Xoan' 2016, Benito Santos*

RISOTTO DE CHAMPIGNONS  
champignons sauvages et oignons, croquette de pleurotes, bacon de betteraves fumées  
🍷 *Lalande De Pomerol 2019, Château Haut Ballet*

### TROISIÈME SERVICE

POMMES GLACÉES  
beurre et cassonade, biscuit avoine et pacanes, caramel de beurre salé  
🍷 *Rivesaltes ambrée 2013, Cazes*

CRÉMEUX AU CHOCOLAT  
crumble de chocolat, poudre de framboise, espuma de lait à l'érable et cerises de terre  
🍷 *Banyuls Tradition 2012, Clos de Paulilles*



Vins disponibles au verre à 14,5 \$  
et liquoreux à 12,5 \$

DU 3 AU 13 NOVEMBRE 2022

## MENU MTL À TABLE 55\$

🍷 Formule d'accords mets et vins + 39,5 \$

Faites un choix pour chacun des services suivants :

### PREMIER SERVICE

CARPACCIO DE MACTRES  
truffe de mer, chiffonnade de mizuna, riz sauvage soufflé  
🍷 *Niederosterreich Gemischter Satz 'Hintern Dorf' 2019, Fink Kotzian*

FLANC D'AGNEAU FRIT  
gastrique de camerise, polenta crémeuse  
🍷 *Languedoc Grès Montpellier 'Emblématique' 2018, Mas De Lune*

### DEUXIÈME SERVICE

CUISSE DE LAPIN  
haricots blanc, courge rôtie, purée de courge, tapenade de tomates séchées  
🍷 *Morenillo Montepulciano 'Akronim' 2018, Bernavi*

OMBLE CHEVALIER GASPÉSIE  
purée de pommes fumées, chou braisé, tartelette d'endives et poireaux, salade d'oseille  
🍷 *Rias Baixas 'Pago De Xoan' 2016, Benito Santos*

RISOTTO DE CHAMPIGNONS  
champignons sauvages et oignons, croquette de pleurotes, bacon de betteraves fumées  
🍷 *Lalande De Pomerol 2019, Château Haut Ballet*

### TROISIÈME SERVICE

POMMES GLACÉES  
beurre et cassonade, biscuit avoine et pacanes, caramel de beurre salé  
🍷 *Rivesaltes ambrée 2013, Cazes*

CRÉMEUX AU CHOCOLAT  
crumble de chocolat, poudre de framboise, espuma de lait à l'érable et cerises de terre  
🍷 *Banyuls Tradition 2012, Clos de Paulilles*



Vins disponibles au verre à 14,5 \$  
et liquoreux à 12,5 \$