

**MTL**  
**àTABLE**  
**1 – 13 NOV. 2019**



Présenté par

**aeroplan**

**#MTLTABLE**

## **MENU MTLTABLE 2019**

### **◆◆◆ PREMIER SERVICE◆◆◆**

#### **SOUPE AUX FRUITS DE MER/SEAFOOD SOUP**

moules, palourdes, calmars, consommé de tomates des Fermes Alcaro (Saint-Rémi)  
mussels, clams, squid, tomato consommé from Fermes Alcaro (Saint-Rémi)

**vin au verre suggéré/suggested wine by glass**  
Pinot Grigio, Campanile, Friuli \$9

#### **SALADE ITALIENNE/ITALIAN SALAD**

radicchio, artichaut, pamplemousse, menthe, feta  
radicchio, artichoke, grapefruit, mint, feta cheese

**vin au verre suggéré/suggested wine by glass**  
Garganega, chardonnay, Scaia, Vénétie \$10

#### **GRAYLAX DE SAUMON/SALMON GRAYLAX**

straciatella

**vin au verre suggéré/suggested wine by glass**  
Sauvignon blanc, Justin, Central Coast \$12

◆◆◆DEUXIEME SERVICE◆◆◆

**PIZZA TARTUFO/TARTUFO PIZZA**

crème de truffe, roquette, pecorino, ricotta, champignons de la ferme urbaine Médiserre (Montréal)  
truffle cream, arugula, pecorino, ricotta, mushrooms from the Mediserre urban farm (Montréal)

**vin au verre suggéré/suggested wine by glass**

Chardonnay, Soprasasso, Vénétie \$9

**RISOTTO**

poires, gorgonzola, parmesan  
pears, gorgonzola, parmesan

**vin au verre suggéré/suggested wine by glass**

Sangiovese, I Mori, Chianti \$11

**FILET DE BAR PÔLÉ/ PAN-FRIED SEABASS FILLET**

ratatouille à l'aigre-douce, sauce à l'orange, carottes arc-en-ciel des Fermes R.R. et fils (Saint-Michel), courges de Ferdinand Hervieux  
(Lanoraie)

sweet and sour ratatouille, orange sauce, rainbow carrots from Fermes R.R. et fils (Saint-Michel), squash from Ferdinand Hervieux  
(Lanoraie)

**vin au verre suggéré/suggested wine by glass**

Garganega, Chardonnay, Scaia, Vénétie \$10

**SAUTÉ DE BŒUF/SAUTÉED BEEF**

pommes de terre, olives, câpres  
potatoes, olives, capers

**vin au verre suggéré/suggested wine by glass**

Cabernet, Merlot, Château Peyredon, Haut Médoc \$12

◆◆◆TROISIÈME SERVICE◆◆◆

**TIRAMISU SICILIEN CITRON PISTACHES**  
**SICILIAN LEMON AND PISTACHIO TIRAMISU**

**accord suggéré/ suggested drink**

Limoncello \$10

**TRIO DE PANNA COTTA : MANGUE, FRUITS ROUGES, NUTELLA (CRÈME 3E GÉNÉRATION, ALMA)**

**PANNA COTTA TRIO : MANGO, BERRIES, NUTELLA (3RD GENERATION, ALMA)**

**accord suggéré/ suggested drink**

Négroni \$12