

PORTUS

Élévation
culinaire

36 

MENU MTL À TABLE
3 AU 13 NOVEMBRE 2016
OUVERT TOUS LES JOURS
DURANT L'ÉVÉNEMENT

ENTRÉE (AU CHOIX)

CALDO VERDE

soupe portugaise, pommes de terre, chouriço, chou vert, huile d'olive

SALADE D'ASPERGES ET PROSCIUTTO

noix de Grenoble enrobées à l'érable



SABLÉS AU FROMAGE FLEUR ST-MICHEL, CHOURIÇO ET OLIVES

PLAT PRINCIPAL (AU CHOIX)

FILET DE DAURADE ROYALE GRILLÉE

purée de pois chiches, légumes du marché

MIJOTÉ DE FRUITS DE MER

calmars, crevettes, palourdes, moules

SHORT RIB BRAISÉ

écrasé de pommes de terre grelots, sauce au chouriço, roquette

DESSERT (AU CHOIX)

DESSERT DU JOUR

PASTÉIS DE NATAS À L'ÉRABLE



VERRINE DE BISCUITS MARIA ET MOUSSE AU CHOCOLAT

confiture de courge et cannelle

3 SERVICES 41\$


MTL
àTABLE
3 - 13 NOV. 2016

En collaboration avec

