

OSZIANO

Voici un exemple de notre menu du midi. Le menu change chaque semaine.

ENTRÉES

Soupe du Jour.

Ou

Salade verte avec tomates, concombres et oignons,
origan et huile d'olive.

Ou

Gâteau de morue salée à la Portugaise
Servi avec aioli épicée aux poivrons rouges.

PLATS

Paleron de bœuf Prime braisé

*Paleron de bœuf braisé à cuisson lente au vin rouge et herbes fraîches,
purée de pommes de terre et son "jus de cuisson" avec réduction de Porto.*

Vin : Marques de Agradados, Crianza, Rioja, Espagne, 2013 \$13

Filet de Loup de mer

*Filet de loup de mer, rôti servi avec riz basmati aux légumes et
chutney de tomates, oignons et huile d'olive infusé au citron.*

Vin : Chablis, Drouhin-Vaudon, Joseph Drouhin, France, 2014 \$14

Tataki de thon en croute de sésames rôtis

*Servi avec poireaux caramélisés et pommes,
Wasabi et vinaigrette tiède au soya.*

Vin : Meiomí, Pinot Noir, Santa Barbara, Belle Glos Winery, California, 2014 \$14

Risotto aux champignons Porcini et filet mignon

*Risotto Arborio avec filet mignon et champignons Porcini,
huile de truffes, pousses de roquettes et copeaux de parmesan.*

Vin : Defesa, Touriga/Syrah, Esporão, Vinhos Do Alentejo, Portugal, 2014 \$14

DESSERT

Dessert du chef.

\$23