



B I S T R O
MARTINI GRILL
BISTRONOMIE URBAINE SIGNÉE IMPÉRIA

MENU SAINT-VALENTIN
VALENTINE'S DAY MENU

AMUSE-BOUCHE | APPETIZER

Huîtres bloody Caesar
Bloody Caesar oysters

ENTRÉES | STARTERS

Soupe à l'oignon à la bière, gratinée au cheddar vieilli, rondelle d'oignon maison
Onion beer soup, old-aged cheddar, homemade onion rings

Tomates fraîches, mousse de feta, pistaches, pain naan grillé
Fresh tomatoes, feta mousse, pistachios, grilled naan bread

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Mac n'cheese au homard et crabe, croustillant de panko et chorizo, roquette
Lobster and crab mac n' cheese, crispy panko and chorizo, arugula

Risotto aux champignons sauvages, canard confit, pacanes
Wild mushroom risotto, confit duck, pecans

Tartare de saumon à l'asiatique, servi avec croûtons, frites maison et salade verte
Asian-style salmon tartar, served with croutons, homemade fries and green salad

Mignon de bœuf grillé (8oz), sauce aux poivres, purée de rutabaga à l'érable,
lardons de bacon, échalotes frites
Grilled beef fillet mignon (8oz), pepper sauce, maple rutabaga puree, bacon, fried shallot

DESSERT | DESSERT

Plateau à partager:
Crème brûlée au chocolat, gâteau au fromage et caramel fleur de sel,
cerises chocolatées

Platter to share:
Chocolate crème brûlée, salted caramel cheese cake, chocolate cherries