

Les créations tendances...

Effiloché de porc sur poire Forelle, sauce boucanière

11 \$

Tian de légumes grillés et fromage brie fondant

9 \$

Cocktail renversé de crevettes tigrées,
sauce épicée à l'Asiatique et petite verdurette

12 \$

Potage du moment ou
salade création du Chef ou
salade verte à la vinaigrette du moment

Pappardelle sauté au beurre, effiloché de jambon et sauce crémeuse au vin blanc

17,99 \$

Longe de Marlin Bleu poêlé, fricassé de palourdes fraîches et chorizo,
sauce vierge au pesto de citron et graines de citrouilles, riz basmati et légumes du moment

25,99 \$

Côte de porc Française du Québec, réduction de fond de veau à la gelée d'airelles,
Yukon Gold et légumes du marché

28,99 \$

Brochette de médaillons de bœuf "certifié Angus beef®" et crevettes tigrées, grillée,
fond brun réduit au miel et à la moutarde, riz et jardinière de légumes

30,99 \$

Poitrine de poulet sur os, rôtie, glace de viande aux prunes rouges grillées et sésame,
pommes de terre et bouquet de légumes

27,99 \$

Duo de pâtes : Ravioli aux fines herbes farci de chèvre, crémeuse aux tomates séchées;
Fettuccinni sauté à l'huile d'olive extra vierge,
piment chipotle, quenelle de maïs, herbes fraîches, épinards, pignons de pin et parmesan

21,99 \$

Thé, café ou infusion

Le Pub Citty vous propose :

Charles de Meunier, Brutus Tradition, mousseux 30 \$

Tariquet Sauvignon blanc, Côte de Gascogne 36 \$

Laroche de la Chevalière, vignier, Languedoc 35 \$

Monkey Bay rosé 39 \$

Reserva de Peron, syrah 28 \$

Mascaron, Bordeaux 45 \$

Campo cení, Toscane 38 \$

Badiola Mazzei, Toscane 42 \$

Comtes de Roquefeuil, Languedoc, Roussillon 30 \$

www.restopubcity.com

9 Mars 2010