

Le Rouge Vin

NOTRE TABLE D'HÔTE DE LA SOIRÉE

août 2009

ENTREES ET POTAGES

	À la carte	En table d'hôte
Salade estivale aux petits fruits de saison, croûton de chèvre chaud et noix de grenobles rôties au miel blond.	5,95\$	Inclus
Coquille St-Jacques façon Rouge Vin au gratin de vieux cheddar deux ans de l'Île aux Grues.	6,95\$	Inclus
Tempura de truite saumonée sur nid de pâtes à notre façon Thaïlandaise épicée.	7,95\$	Inclus
Tartare de bœuf "Black Angus" à la moutarde caramélisée, servi avec croûtons au pesto de tomates séchées et salami hongrois.	7,95\$	Inclus
Pina-colada de crevettes géantes, chutney des îles servi avec granité à la lime et rhum brun.	12,95\$	Extra de 6,95\$
Fois gras de canard croustillant, bonbon de pommes vertes et érable, servi avec pain pita grillé à l'huile de truffes noires.	17,95\$	Extra de 12,95\$
Marmite de la soirée	3,25\$	Inclus
Chaudrée de légumes frais de nos été.	3,95\$	Inclus
Crème d'asperges vertes, garniture d'asperges blanches et tzatziki maison.	4,95\$	Extra de 2,95\$
" Trou Normand " : glace aromatisée avec alcool assorti		2,95\$
Forfait table d'hôte pour deux personnes avec bouteille de vin incluse		69,95\$

Taxes et services en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3
Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : www.lerougevin.com

PLATS PRINCIPAUX, DESSERTS ET FROMAGES FINS

À la carte

En table d'hôte

Sauté de pâtes aux fruits de mer, légumes grillés et brochette de fromage feta au parfum romarin, sauce crème légère.

15,95\$**22,95\$**

Suprême de volaille style Parmegiana Regiano, tomates confites, basilic frais et gratin de parmesan.

16,95\$**24,95\$**

Filet de porc mariné aux herbes fines, glace de viande corsée au sauvignon blanc.

17,95\$**26,95\$**

Filet de saumon de l'Atlantique, salsa estivale d'agrumes, fenouil et poivre vert de Madagascar.

18,95\$**27,95\$**

Contre-filet de bœuf (8 oz) noirci d'épices maison grillé, sauce aux cinq poivres et brandy.

21,95\$**28,95\$**

Magret de canard rôti sur fonte, béarnaise aux mandarines, gingembre et sésames noires.

24,95\$**31,95\$**
(Extra forfait de 5,95\$)

Filet mignon de veau farci au proscuitto et poires caramélisées, sauce crème et origan.

27,95\$**34,95\$**
(Extra forfait de 8,95\$)

Carré d'agneau de Nouvelle-Zélande aux fines herbes, sauce ancho chipotlé.

29,95\$**37,95\$**
(Extra forfait de 11,95\$)

Filet mignon de bœuf Angus (8 oz) sauce cinq poivres.

30,95\$**38,95\$**
(Extra forfait de 12,95\$)

Filet mignon de bœuf Angus (8 oz), sauce cinq poivres servi avec trilogie de crevettes au beurre et paprika à l'ail.

36,95\$**44,95\$**
(Extra forfait de 17,95\$)

Changez la trilogie crevettes par des langoustines **(Extra de 3,95\$)**

Assiette de fromages du terroir et garniture de fruits frais et de noix.

6,95\$**Extra de 5,95\$**

Spécial du maître d'hôtel : porto & fromages pour deux personnes

9,95\$

Le dessert : la suggestion de chef ou la trilogie de crème brûlée
Café, thé et tisane

6,95\$**Inclus**

Forfait table d'hôte pour deux personnes avec bouteille de vin incluse

69,95\$

Taxes et services en sus

Restaurant Le Rouge Vin 975, rue Hart, Trois-Rivières (Québec) G9A 4S3

Téléphone : 819 376 7774 Télécopieur : 819 379 3941 Site Web : www.lerougevin.com