

LA FABRIQUE  
B I S T R O T

3 6 0 9 S T - D E N I S  
M O N T R É A L , Q U É B E C , H 2 X 3 L 6

· L A F A B R I Q U E B I S T R O T . C O M ·  
5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



LA FABRIQUE  
B I S T R O T

3 6 0 9 S T - D E N I S  
M O N T R É A L , Q U É B E C , H 2 X 3 L 6

· L A F A B R I Q U E B I S T R O T . C O M ·  
5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



*Penedes Blanc Brut Nature, Clos Lentiscus*

11.50

*Penedes Blanc Brut Nature, Clos Lentiscus*

11.50

### *Menu de la Saint-Valentin*

*Brochette de porc-crevette, poudre d'arachide, purée de pomme,  
sésame, basilic thai*

\*\*\*\*\*

*Thon albacore, tartare de bœuf, daïkon, patate douce,  
salade de champignon mariné, avocat, chip de crevette  
Okanagan Valley Vin Gris de Pinot Noir 2015, Anne Sperling*

*Ou*

*Salade d'haricot vert, pomme russet, tomate confite,  
crème d'amande, concombre au gingembre, pétoncle poêlé  
Alsace Pinot Blanc Nature 2015, Durmann*

\*\*\*\*\*

*Sauté de chou-fleur, brocoli, chou de Bruxelles, olive, patate douce au cari,  
fromage frais de lait de brebis, crumble d'amande, babeurre au gingembre  
Allemagne Viviser Ohne 2013, Ziereisen*

*Ou*

*Aîle de raie, caviar de hareng, betterave, cavatelli de courge,  
purée de topinambour, nantaise glacé au miel de vinaigrier  
Chorey-les-Beaune 2014, Michel Gay*

*Ou*

*Magret de canard, arancini canard, cerise piquée au vinaigre, oie gras,  
carmin, rabiole, purée de tamarin  
Toscana Cinque 2014, Le Boncie*

\*\*\*\*\*

*Prune au vin rouge, pomme à l'huile d'olive,  
orange sanguine, banane caramélisée, sirop de sureau, meyer,  
mini baba au sortilege  
Vouvray Moelleux 2015, Sébastien Brunet*

*Menu 4 services à 55\$, Association des vins 35\$*

*Taxes et service en supplément*

### *Valentine's tasting menu*

*Pork and shrimp satay, peanut powder, apple purée, sesame,  
thai basil*

\*\*\*\*\*

*Albacore tuna, beef tartar, daïkon, sweet potato,  
marinated mushroom salad, avocado, shrimp chips  
Okanagan Valley Vin Gris de Pinot Noir 2015, Anne Sperling*

*Or*

*Green bean salad, russet apple, confit tomato, almond cream, cucumber,  
ginger, seared scallop  
Alsace Pinot Blanc Nature 2015, Durmann*

\*\*\*\*\*

*Cauliflower, brocoli, Brussels sprout, olive, weet potato,  
fresh sheep milk cheese, almond rumble, ginger babeurre  
Allemagne Viviser Ohne 2013, Ziereisen*

*Or*

*Skate fish, mullet caviar, beet, squash cavatelli, sunchoke purée,  
glazed carrot with honey  
Chorey-les-Beaune 2014, Michel Gay*

*Ou*

*Duck breast, duck arancini, foie gras cherry, carmin, turnip, tamarind purée  
Toscana Cinque 2014, Le Boncie*

\*\*\*\*\*

*Plume preserved in red wine, apple, olive oil, bloody orange,  
caramelised banana, elderflower syrup, tiny baba au Sortilege  
Vouvray Moelleux 2015, Sébastien Brunet*

*Menu 4 services à 55\$ Association des vins 35\$*

*Taxes et service en supplément.*