

LA FABRIQUE
B I S T R O T

3 6 1 9 ST-DENIS
MONTRÉAL, QUÉBEC, H2X 3L6

·BISTROT.LAFABRIQUE.COM·
5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



Menu Saint-Valentin

Crème de courge, nduja, ananas, noix de cajou rôti
France/Ardèche Chardonnay 2017, La Ferme des Roumanes

Pétoncle poêlé, endive caramélisée, agrumes,
chou de Bruxelles, lait de coco, crumble "sambol-coconut", cari vert
Rheinheissen Riesling Estate 2017, Wittman

Ou

Royale de champignons, foie gras, cassis, chips d'oignon,
oseille sanguine, brioche
Dao Branco 2015, Casa de Mouraz

Macreuse de bœuf, céleri-rave, huile de truffe blanche,
trévisse grillée, purée d'oignon vidalia
Vin de Pays de la Côte Vermeille Luna 2017, Bruno Duchêne

Ou

Lotte au saké, gnocchi, raisin, broccolini,
purée de panais, arachide, yuzu
Bugey Altesse 2017, Franck Peillot

Moelleux aux noix, glaçage café, orange confite,
ganache ivoire-sirop érable
Madère #4, The Madeira Collection

Menu 4 services à 60\$
Association des vins disponible
Taxes et services en supplément

LA FABRIQUE
B I S T R O T

3 6 1 9 ST-DENIS
MONTRÉAL, QUÉBEC, H2X 3L6

·BISTROT.LAFABRIQUE.COM·
5 1 4 . 5 4 4 . 5 0 3 8



Valentine's menu

Squash cream, nduja, pineapple, roasted cashews
France/Ardèche Chardonnay 2017, La Ferme des Roumanes

Seared scallop, caramelized endive, citrus, Brussels sprout,
coconut milk, "coconut sambol" crumble, green curry
Rheinheissen Riesling Estate 2017, Wittman

Or

Mushrooms "royal", foie gras, blackcurrant, onion chips,
blood sorrel, homemade brioche
Dao Branco 2015, Casa de Mouraz

Braised beef shoulder, celeriac, white truffle oil,
radicchio, vidalia onion puree
Vin de Pays de la Côte Vermeille Luna 2017, Bruno Duchêne

Or

Sake monkfish, gnocchi, grapes, broccolini, parsnip purée,
peanut, yuzu
Bugey Altesse 2017, Franck Peillot

Soft nut cake, coffee icing, candied orange,
ivory ganache, maple syrup
Madère #4, The Madeira Collection

Four-course meal: 60\$ per person
Wine pairing: 35\$ per person
Taxes and duties non included