

# SPÉCIAUX D'HIVER WINTER SPECIALS

FOUR  
POINTS  
BY SHERATON

## ENTRÉE

### **Planche de charcuterie fine et fromage 13\$**

Assortiment de charcuteries italiennes et de fromages fins, servi avec du pain grillé

Ou

### **Saumon fumé 12\$**

Assiette de saumon fumé avec du fromage à la crème à saveur de betterave, câpres, oignons rouges et crostinis

## PLAT PRINCIPAL

### **Bœuf bourguignon 18\$**

Ragoût de bœuf, oignons et champignons sautés, dans une sauce demi-glace au basilic, gratiné au fromage suisse servi avec petit pain bretzel et légumes sautés

Ou

### **Ravioli à la saucisse italienne 19\$**

Servi dans une sauce rosée aux fines herbes et garni de fromage feta et d'oignons vert

## DESSERT

### **Tartelette au sucre à la crème 8\$**

Garni de fruits et de crème fouettée

## APPETIZER

### **Charcuterie and cheese board \$13**

Mix of Italian charcuterie and fine cheeses, served with grill bread

Or

### **Smoked salmon \$12**

Smoked salmon plate with beet cream cheese, capers, red onions and crostinis

## MAIN COURSE

### **Beef bourguignon \$18**

Beef stew with sautéed onions and mushrooms, in a basil demi-glace sauce, served with bretzel breads and sautéed vegetables

Or

### **Italian sausage ravioli \$19**

Served in a fine herb rosée sauce, topped with feta cheese and green onions

## DESSERT

### **Maple fudge tartlet \$8**

Topped with fruits and whipped cream