

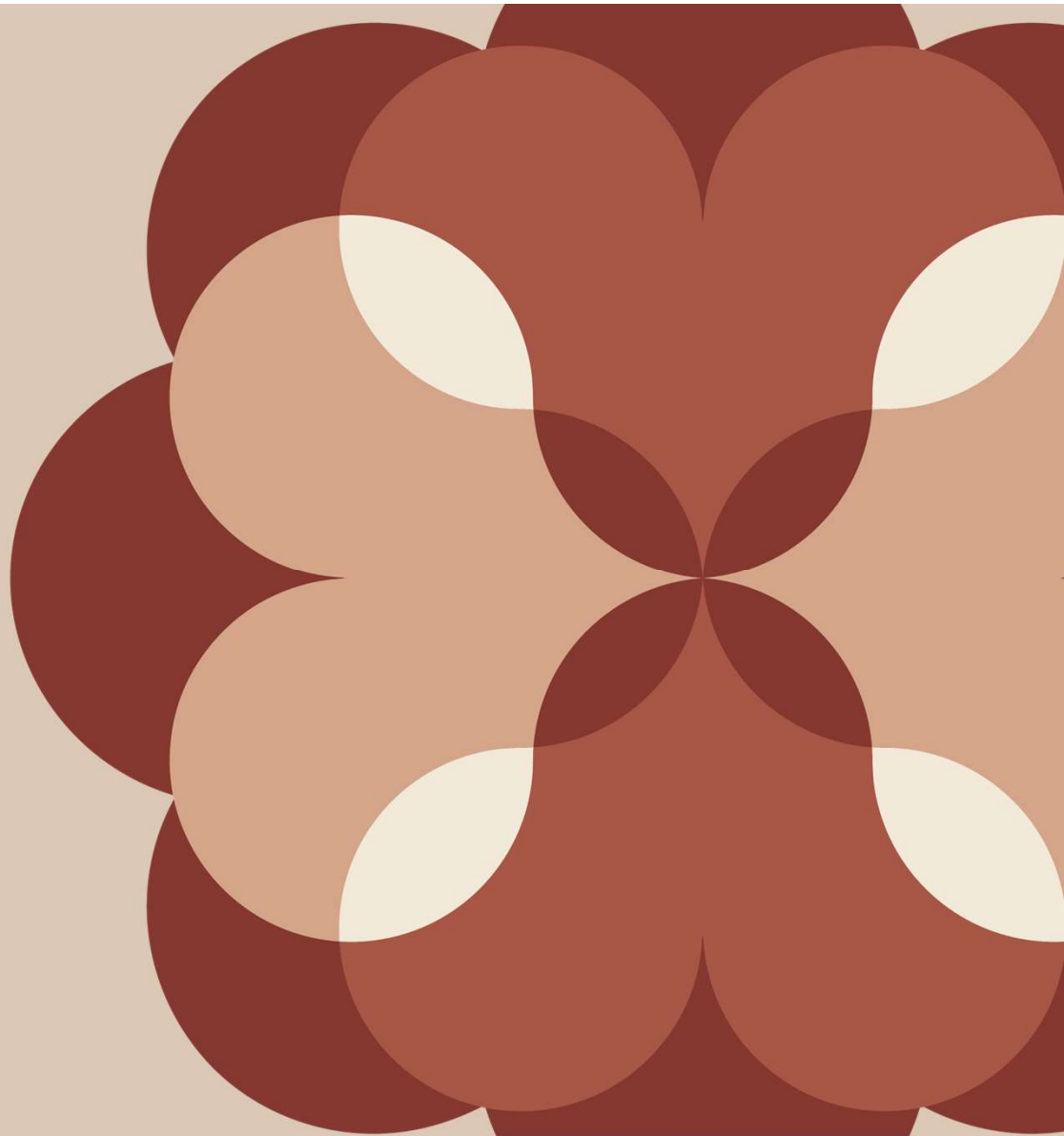
---

# ESPACE CARMELO

MENUS

**blandino**

---



# MENU DÎNER

\$65.00 par personne

## ENTRÉES À PARTAGER

Boulettes de Bœuf et Veau, Parmesan Râpé, Sauce Tomate et Basilic Frais

Calmars Frits, Mayonnaise au Citron, Zeste de Citron et Persil

Salade César, Laitue Romaine, Bacon, Parmesan, Croûtons, Vinaigrette César Maison

## OPTIONS DE PLATS PRINCIPAUX

Saumon Rôti, Purée de Chou-Fleur, Légumes de Saison, Salsa Fenouil et Olive

***ou*** Cavatelli à la Sauce Bolognese, Demi Burrata et Herbes Fraîches

***ou*** Poulet Milanese, Roquette, Tomates Anciennes, Pecorino, Vinaigrette Balsamique

## DESSERTS À PARTAGER

Cannoli à la Pistache

Prix en CAD. Taxes et service non inclus.

# MENU DÎNER

*\$85.00 par personne*

## ENTRÉES À PARTAGER

Arancini aux Tomates et Basilic, Farcis à la Mozzarella, accompagnés de Sauce Tomate Fraîche

Boulettes de Bœuf et Veau, Parmesan Râpé, Sauce Tomate et Basilic Frais

Salade Caprese, Mozzarella di Bufala, Tomates Anciennes et Cerises, Pesto, Glaçage Balsamique, Basilic Frais

Calmars Frits, Mayonnaise au Citron, Zeste de Citron Frais et Persil

## OPTIONS DE PLATS PRINCIPAUX

Filet d'Omble Chevalier, Fregola, Légumes de Saison, Salsa Fenouil Frais et Olive Noire

**ou** Gnocchi, Saucisse, Brocoli Rave, Sauce au Fond de Veau, Légumes, Sauce Tomate, Roquette, Saucisse « à l'Italienne »

**ou** Macreuse de Bœuf Braisée, Purée de Pommes de Terre Écrasées aux Herbes Fraîches, Légumes de Saison, Servie dans son Jus de Cuisson, Surmontée de Gremolata

## DESSERTS À PARTAGER

Cannoli à la Pistache et Tiramisu

*Prix en CAD. Taxes et service non inclus.*

# MENU DÎNER

*\$120.00 par personne*

## ENTRÉES À PARTAGER

Antipasto, 3 Kinds of Italian Meats, 2 Kinds of Italian Cheese, served with a Fruit Chutney and Olive Mix

Beef and Veal Meatballs, Grated Parmesan, Tomato Sauce, Fresh Basil

Arancini, stuffed with Mozzarella, served in a Fresh Tomato Sauce

Caesar Salad, Romaine, Bacon, Parmesan, Croutons, Homemade Caesar Dressing

## OPTIONS DE PLATS PRINCIPAUX

Cabillaud Islandais, Fregola, Légumes de Saison, Salsa Fenouil Frais et Olive

**ou** Cavatelli Rosé, Sauce à la Vodka, Fior di Latte et Herbes Fraîches

**ou** Ossobuco de Veau Braisé, accompagné de Purée de Pommes de Terre, Légumes de Saison, servi dans son Jus de Cuisson et surmonté de Gremolata

## DESSERTS À PARTAGER

Cannoli à la Pistache, Tiramisu, Beignets au Caramel

*Prix en CAD. Taxes et service non inclus.*

# MERCI

6939 Decarie Blvd, Montreal, Quebec H3W 3E4  
[info@blandinobrasserie.com](mailto:info@blandinobrasserie.com)  
(514) 657-2622

