

Le **Bistro In Vivo** présente  
*La Swing-Valentin* !!!



En compagnie de  
**Early Jazz Band**  
*Avec plancher de danse!*

**13 février de 18h à 20h** (spectacle à 22h)  
**14 février de 18h à 21h**

Pour débiter  
*Un p'tit Shirley Temple (avec alcool +3\$)*

*Velouté à la betterave & abricot*

Choix d'une entrée à la bière

*Escargots à la Pêché mortel (stout au café) & cheddar fort*



*Tartare aux 2 saumons à L'Orientale (blanche au gingembre) & espuma de coco*



*Fondue au fromage à la Blanche de Québec & croûtons de pain*



*Mousse de foie de volaille à l'Érabière (blonde à l'érable) & ses p'tits copains*



*Petite soupe à l'oignon & champignon à L'Écossaise (scotch ale), au gratin de brie de chèvre*

### Choix d'un plat

#### **Coquille de fruits de mer Alfredo & salade de la Chef**

Un cocktail de crevettes, calmars, poulpes & moules cuits dans de la bière cuivrée, sauce Alfredo, oignons rouges & pommes de terre, gratinée à la mozzarella.

#### **Tagliatelles sauce crémeuse à l'agneau**

Des pâtes nappées d'une sauce savoureuse à la crème, pommes, dattes & amandes avec de l'agneau tendre.

#### **Poulet au beurre & salade croquante de carotte à l'indienne**

De tendres cubes de poitrine de poulet mijotés dans une sauce faite de beurre aux parfums de cannelle, curcuma et cardamome, d'oignons, piment, amandes, crème et yogourt. Servi sur du riz basmati.

#### **Salade tiède de tilapia multiple parfums**

Un filet de tilapia poêlé au beurre, émulsion de poivron rouge & mangue, sur notre grande salade de la Chef, accompagnée d'une vinaigrette pomme-cari-miel.

#### **Risotto crémeux aux 3 champignons**

Du riz rond mijoté dans de la crème avec des champignons de Paris, Portobello & pleurotes, épinards & parmesan frais.

#### **Gratin cochon! servi avec salade de la Chef**

Un exquis mélange de pommes de terre, patate douce, poireaux sautés au vin, pancetta grillée, crème et herbes, le tout gratinée au fromage St-André. Version végété : aubergines grillées

### Choix d'un dessert

Fondant au St-Paulin au Sortilège (liqueur à l'érable) & amandes grillées



Mi-cuit au chocolat



Gâteau au fromage, chocolat & framboise



Beeramisu



Cappucino de chocolat & beurre d'arachide

Café & thé équitables

34,95\$ + tx & service

♥ Revêtez vos plus beaux habits & Réservez votre table au 223-