

Le 6 services

Végétarien

MISES EN BOUCHE

Concombre farci d'hummmus à la betterave, graines de tournesol et oignons frits | *Cucumber stuffed with beet hummus, sunflower seeds and fried onions*

BOUCHÉES TAPAS VIP

Samoussa avec pommes de terre, carottes, pois, lentilles, oignons, coriandre, huile de canola et blé | *Samosa with potatoes, carrots, peas, lentils, onions, coriander, oil and wheat*

Rouleau avec haricots, choux, carottes, maïs, pois, huile de sésame, blé et oeuf | *Roll with beans, cabbage, carrots, corn, peas, sesame oil, wheat and egg*

ENTRÉE | APPETIZER

Salade de betteraves, boules de fromage de chèvre, éclate de pistache et caramel de betterave rouge | *Beet salad, goat cheese balls, pistachio slivers and beet caramel*

INTERLUDE

Gnocchis, sauce tomate et poivron rouge grillé, champignons de saison, parmesan et fromage de chèvre | *Gnocchi, tomato and roasted red bell pepper sauce, seasonal mushrooms, parmesan and goat cheese*

PLAT PRINCIPAL | MAIN COURSE

Courge farci avec une mijote de lentille, pomme de terre douce et pois chiche accompagné d'un coulis de poivron rouge grillé | *Stuffed squash with a simmer of lentil, sweet potato and chickpeas with a roasted red bell pepper coulis*

DESSERT

Gâteau au fromage et caramel salé | *Salted caramel cheesecake*

Gâteau au chocolat triple | *Triple Chocolate Cake*

Café inclus | Nespresso 5\$ **N**

**SOUPER
CROISIÈRE**
—
19H À 22H

Mentionnez toute allergie alimentaire au serveur
Mention any food allergies to the server

