

♥ Valentine Dinner ♥

# CHEZ FRANÇOIS

Consommé en Cœur  
**SHERRY BEEF CONSOMME**

or

Bisque de crevette & cognac  
**SHRIMP BISQUE WITH A TOUCH OF COGNAC**



Salade de betterave et fromage de chèvre  
**ORGANIC BEETS & GOAT CHEESE SALAD**  
**BALSAMIC VINAIGRETTE**

or

Merguez à la Niçoise  
**HOMEMADE SPICY LAMB SAUSAGES,**  
**BLACK OLIVES, GREEN & RED PEPPER TOMATO SAUCE**

or

Feuilleté d'Escargots  
**ESCARGOTS IN A CREAMY GARLIC SAUCE OVER PUFF PASTRY**

or

Feuilleté St-Jacques  
**SCALLOPS & MUSHROOM IN A CREAMY WHITE WINE SAUCE**



Granité au Champagne



Assiette du Pêcheur  
**LOBSTER TAIL, SHRIMP, SCALLOP, MUSSEL, BASA & SALMON**

OR

Poulet à l'estragon et crevettes géantes  
**TARRAGON CHICKEN BREAST & GIANT PRAWNS**

OR

Carré d'Agneau  
**RACK OF LAMB, SWEET BASIL SAUCE**

OR

Chateaubriand Béarnaise  
**BEEF TENDERLOIN, BEARNAISE SAUCE**

OR

Terre et mer  
**BEEF TENDERLOIN & LOBSTER TAIL**



**SPECIAL VALENTINE'S DESSERTS FOR TWO**

♥ Bon Appétit! ♥

*Jean-François Gouin, Chef*

\$60 per person

*18% Gratuities & g.s.t. not included*

PLEASE NOTE THAT ONLY VALENTINE SPECIAL MENU AVAILABLE FEB.14,2009

**Menu will be also available on Friday & Sunday**