



SPÉCIAL DU ST-VALENTIN

UN VERRE DE VIN, 3 ENTRÉES, 1 PLAT PRINCIPAL, ET 1 DESSERT TOUT
INCLUS POUR 99,95\$(+TAXES) PAR PERSONNE

PROSECCO ZONIN CUVÉE, ITALIE, (VERRE)

PREMIER SERVICE
BISQUE DE HOMARD

DEUXIÈME SERVICE
COQUILLES SAINT-JACQUES AU BEURRE CITRONNÉ (2 PCS)
OU TARTARE DE BŒUF

TROISIÈME SERVICE
SALADE GRECQUE
Tomate, concombre, poivrons, oignons, feta et huile d'olive
OU
SALADE DELOS

Feuilles de roquette et de romaine, Fromage Saganaki, amandes, raisins secs au vin rouge, vinaigre
balsamique et avocat

QUATRIÈME SERVICE
PLAT PRINCIPAL

(Tous plats principaux servi avec purée de pommes de terre ou pommes de terre rôties, et
légumes)

BAR CHILIEN, ESPADON, FILET MIGNON OU CARRÉ D'AGNEAU

CINQUIÈME SERVICE
GÂTEAU AU FROMAGE BAKLAVA OU MOUSSE AU CHOCOLAT



VALENTINE'S DAY SPECIAL

**A GLASS OF WINE, 3 STARTERS, 1 MAIN COURSES AND 1 DESSERT
ALL INCLUDED FOR \$99.95 (+TAXES) PER PERSON**

PROSECCO ZONIN CUVÉE, ITALY, (1 GLASS)

FIRST SERVICE

LOBSTER BISQUE

SECOND SERVICE

PAN-SEARED SCALLOPS WITH LEMON BUTTER (2PCS)
OR BEEF TARTARE

THIRD SERVICE

GREEK SALAD

Tomato, cucumber, peppers, onions, feta and olive oil

OR

DELOS SALAD

Arugula and romaine leaves, Saganaki cheese, almonds, red wine raisins, balsamic vinegar and
avocado

FOURTH SERVICE

MAIN COURSE

(All main dishes served with mashed potatoes or roasted potatoes, and vegetables)

CHILEAN SEA BASS, SWORDFISH, FILET MIGNON OR RACK OF LAMB

FIFTH SERVICE

BAKLAVA CHEESECAKE OR CHOCOLATE MOUSSE