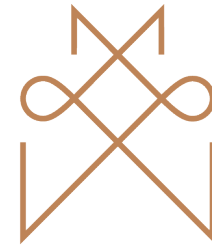




 **Hilton**
Garden Inn[™]



SALLE DE BAL

westbury

BALLROOM

MENU

Événements 2024

6939 Boulevard Decarie
Montreal, QC H3W 3E4
514-370-3300

www.montrealmidtown.hgi.com
www.thewestburyballroom.com

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%.

22/03/2024

MENU DU SOIR



MENU DU SOIR À L'ASSIETTE - À la Carte

Minimum de 25 invités

Boissons: Veuillez sélectionner votre forfait boisson sur la page « Notre sélection de bar ». Tous les menus du soir comprennent le café frais, café décaféiné et une sélection de thés

Remarque: Pour tout événement ayant plus d'une sélection de plats principaux, le client doit indiquer à l'hôtel la méthode qui sera utilisée pour communiquer à notre équipe de nourriture et boissons quel plat principal sera servi à quel invité. Lorsque plusieurs options de plats sont choisies, le prix du plat le plus élevé sera chargé par invité.

SOUPE

COURGE MUSQUEE 15\$/invité

Courge musquée rôtie, crème fraîche, thym, graines de citrouille grillées

CHOU-FLEUR 15\$/invité

Chou-fleur rôti, pancetta frite, huile de truffe

TOMATE & PIMENTS ROUGE 15\$/invité

Soupe de tomates et piments rouges épicés rôtis, menthe fraîche, amandes grillées

SALADE

SALADE VERTE 13\$/invité

Salade verte avec fromage crotonese émietté & vinaigrette de balsamique vieilli au miel

SALADE DE LÉGUMES RÔTIS 13\$/invité

Salade de légumes racines rôtis et salade mixe, pomme grenade, noix de grenoble caramélisées, vinaigrette au miel et balsamique

MÉDITERRANÉENNE 14\$/invité

Chou frisé, tranches d'orange, feta, tranches de concombre, pomme grenade et pois chiches épicés et grillés. Vinaigrette au yogourt au safran

PANZANELLA CLASSIQUE 15\$/invité

Salade de panzanella classique avec des tomates, du basilic frais, de la mozzarella déchiquetée et des croûtons pagnotta

BÉBÉ ROQUETTE 13\$/invité

Salade de bébé roquette avec noix de Grenoble, parmesan râpé & vinaigrette au citron

FATTOUSH 15\$/invité

Salade « Fattoush » avec laitue romaine, tomate Roma, tomate cerise, concombre, menthe, persil, radis, poivron rouge, huile à la lime et vinaigrette au Sumac avec croustilles de pita maison

ENTRÉE

« LOX » DE SAUMON DÉCONSTRUIT 23\$/invité

Crudo de saumon gravlax maison accompagné de fromage à la crème au citron meyer, baies de câpres, morceaux de bagels frits (avec graines de pavot) et échalotes marinées.

FRITTO MISTO 23\$/invité

Fritto misto* de crevettes, poulpes et pétoncles avec une sauce au kimchi

CARPACCIO DE COURGE MUSQUÉE 23\$/invité

Carpaccio de courge musquée marinée avec fromage de chèvre du Québec, amandes grillées, bleuets et micro roquette

GALETTE DE CRABE 30\$/invité

Galette de crabe avec sauce chipotle, cornichons frits et salade de chou maison

FUSILLIS MOZARELLA DI BUFALA 25\$/invité

Fusillis aux tomates séchées avec fromage mozzarella di bufala

CAVATELLI PORCINI 25\$/invité

Cavatellis aux champignons porcini, huile de truffe et sauce au vin blanc

FUSILLI AU PESTO 25\$/invité

Fusilli avec un pesto aux noix de Grenoble, à la menthe et au basilic, accompagné d'aubergines frites, zeste d'orange et saucisse épicée

TARTARE DE THON 25\$/invité

Tartare de thon avec wontons frits accompagné d'une salade à l'édamame et ananas

PARMIGIANA D'AUBERGINE 23\$/invité

Parmigiana d'aubergine individuelle avec mozzarella de bufala et pesto classique

CARPACCIO DE BOEUF 25\$/invité

Carpaccio de bœuf avec mousse à l'avocat, oignons frits et une sauce de Dijon

MENU DU SOIR À L'ASSIETTE- À la Carte

Minimum de 25 invités

Boisson: Veuillez sélectionner votre forfait boisson sur la page « Notre sélection de bar ». Tous les menu du soir comprennent le café frais, café décaféiné et une sélection de thés.

Remarque: Pour tout événement ayant plus d'une sélection de plats principaux, le client doit indiquer à l'hôtel la méthode qui sera utilisée pour communiquer à notre équipe de nourriture et boissons quel plat principal sera servi à quel invité. Lorsque plusieurs options de plats sont choisies, le prix du plat le plus élevé sera chargé par invité.

PLAT PRINCIPAL

VOLAILLE

POULET EN CROÛTE D'HERBES

35\$/invité

Poitrine de volaille en croûte d'herbes poêlées avec une crème fraîche au citron, servie avec chou-fleur au safran avec câpres et persil et panais rôti avec du romarin frais

POULET FARCI

39\$/invité

Poitrine de poulet grillée farcie au fromage brie et au prosciutto, sauce Dijonaise servie avec asperges grillées et une purée de pommes de terres rôties aux herbes fraîches

VÉGÉTARIEN / VÉGÉTALIEN

TOUR D'AUBERGINES ♡

35\$/invité

Tour d'aubergines avec ricotta et épinards, servie avec une sauce tomates fraîches et du basilic *Peut être fait végétalien

RISOTTO AUX CHAMPIGNONS ♡

35\$/invité

Risotto aux champignons sauvages à l'huile de truffe

« STEAK » DE CHOU-FLEUR ♡

35\$/invité

Steak de chou-fleur mariné au tahini et au sumac, accompagné d'une salsa de taboulé, de pommes de terre au safran et d'un ragoût de pois verts et de tomates cerises (végétalien)

VIANDE

SALTIMBOCCA DE VEAU

40\$/invité

Saltimbocca de veau avec une sauce au vin «porto» et cerises noires, farci de prosciutto, de sauge et de provolone servi avec pommes de terre aux herbes et légumes saisonniers

OSSO BUCCO DE VEAU

44\$/invité

Ossobuco de veau dans un demi glaçage au vin rouge garni d'une tapenade d'olives vertes, de jalapeño et de menthe servi avec une purée de pommes de terres rôties et haricots à l'ail au miel

BAVETTE

42\$/invité

Bavette (6 oz) aux cipollinis rôtis en sauce au vin rouge servie avec betteraves jaunes poêlées et rapinis

JARRET D'AGNEAU

40\$/invité

Jarret d'agneau avec sauce bordelaise servie avec chou-fleur au safran avec câpres et persil et panais rôtis avec du romarin frais

CÔTE DE BOEUF BRAISÉ 12H

46\$/invité

Côte de boeuf braisé 12h à l'érable & à la réduction de cognac servi avec une purée de pommes de terre rôties aux herbes fraîches et des légumes saisonniers

POISSON

SAUMON GRILLÉ

43\$/invité

Saumon grillé à la salsa cruda servi avec broccolinis au beurre et champignons aux épices harissa et à l'ail

LOUP DE MER

45\$/invité

Loup de mer méditerranéen avec une compote de tomate servie avec carottes arc-en-ciel à l'érable garnies de graines de tournesol et pommes de terre roussette rôties au curcuma et aux oignons verts

MORUE NOIRE

50\$/invité

Morue noire glacée au miso avec pois mange-tout au beurre et pommes de terre bleues à la ciboulette

LOUP DE MER DU CHILI

MP\$

Loup de mer chilien avec graines de citrouille, chou frisé et pesto au pecorino servi avec du fenouil cuit au four au chapelure et des carottes arc-en-ciel à l'érable garnies de graines de tournesol

FLÉTAN

47\$/invité

Flétan poêlé à la croute de semoule accompagnée d'un beurre blanc à la sauge servie avec des rapinis au zeste de citron et des oignons croustillants et des betteraves jaunes au four avec des oignons rouges rôtis

DESSERT

15\$/ option/ invité

Tiramisu di Casa au caramel de café

Shortcake à la crème de citron avec coulis

Fondant au chocolat avec crème anglaise à la vanille

Trio de Cannolis



CANAPÉS

CANAPÉS

Minimum de 25 invités

Boisson: Veuillez sélectionner votre forfait boisson sur la page « Notre sélection de bar ».

PORC

Mini muffuletta avec assortiment de charcuterie italienne et jardinière sur une focaccia maison

Bouchée de poitrine de porc avec sauce au miel, ail et graines de sésames

Côte levées, chutney BBQ maison, oignon rouge

Arancini avec crème de pistache, prosciutto de style « speck », mozzarella et basilic

Saucisse italienne épicée, sauce «sugo»

VIANDE

Mini bœuf Wellington avec une réduction au vin rouge

Mini boulette de veau avec compote aux tomates et basilique

Côtelette d'agneau aux épices «Chermoula»

Mini burger de bœuf, sauce « Mac », cornichons, laitue et cheddar, pain brioché

Mini burger au rôti de bœuf, sauce au cheddar, pain brioché

Bouchée de filet de bœuf avec sauce au gingembre et ciboulette

POISSON

Tartare de thon avec sauce épicée et wonton frit

Tartare de saumon avec concombre, avocat, tobiko et flocons de tempura

Tataki de saumon, caviar, ponzu, avocat

Morue poêlée marinée au miel et soya, aioli au miso

Crudo de thon, sauce soya et chili doux, avocat et wasabi fouetté

VÉGÉTARIEN - VÉGÉTALIEN

Gnocchi à la courge musquée et sauge

Spanakopita- Aubergine rôtie et feta en pâte feuilletée, yogourt à la menthe et lime

Arancini sicilienne avec une sauce au tomate et basilic

Cavatelli, ragoût de champignons sauvages et huile de truffe

Pizza de polenta, sauce tomate, mozzarella, sauge

Tofu croustillant, sauce chili doux, ananas, oignons verts

Ailes de chou-fleur en tempura, sauce BBQ

Dumplings aux légumes, sauce gingembre et cassonade, oignons verts

Orrecchiette maison avec sauce au tomate et basilic

COCKTAIL DÎNATOIRE

5 canapés par invité - 33\$

7 canapés par invité - 44\$

9 canapés par invité - 55\$

VOLAILLE

Mini burger au poulet frit, mayonnaise au cornichon, laitue iceberg, pain brioché

Poulet frit, gaufre, réduction à l'érable et bourbon

Poulet croustillant, graine de moutarde, cornichons

Confit de canard en pâte feuilletée, compote de fruits secs, fromage de chèvre, miel

Poulet braisé au paprika fumé sur naan, garni d'une sauce tzatziki maison au citron vert et à la menthe

FRUIT DE MER

Calamars grillés avec salsa verte

Mini chaudière de palourde

Crevette frite, sauce tartare maison

Ceviche de pétoncle, zeste d'orange, concombre libanais, sumac

Pieuvre grillée, sauce Piri-Piri

Crevette grillée aux épices « tandoori » avec aioli au coriandre et lime

Crevette grillée aux épices cajun, aioli



STATIONS



STATIONS COCKTAIL DÎNATOIRE

Minimum de 25 invités. Toutes les stations sont disponibles pendant une durée de maximum 2 heures.

Minimum de 2 stations doit être sélectionné, sauf si combiné avec un forfait de canapés.

Boisson: Veuillez sélectionner votre forfait boisson sur la page « Notre sélection de bar ».

STATION CRUE

- 1 option 15\$/invité
- 2 options 26\$/invité
- 3 options 33\$/invité

Huitres fraîches avec écailleur (variété de saison)
Cocktail de crevettes géantes sauce tartare maison
Tartare à la minute (thon et saumon)
Ceviche à la minute
Pattes de crabe
Poulpe grillée
Homard du Maine (PDM)

STATION D'ANTIPASTO

26\$/invité

Fromages importés et locaux, à pâte dure et molle
Charcuteries & salamis assortis
Focaccias maison assorties
Assortiment de légumes du marché grillés et marinés
Olives et mini cornichons
Assortiment de pains et de craquelins
Mortadelle, giardiniera et provolone sur pain plat maison

BAR À SALADES

16\$/invité

3 laitues: salade mixte, épinards, roquette
2 vinaigrettes: balsamique, citron, crémeuse
2 protéines: dinde, jambon, crevettes, poulet, tofu
10 condiments: brocoli, chou-fleur, mangue, tomate cerise, poivron, concombre, carotte, chou, radis, edamame

LE JARDIN DE NONNA

23\$/invité

Légumes du marché grillés et marinés
Caccio e pepe chou-fleur, artichaut et brocoli
Crostini grillé avec ricotta au citron et poivrons rouges rôtis
Grosses tomates fraîches tranchées avec mozzarella di bufala déchiquetées et feuilles de basilic frites
Focaccia au romarin et à l'origan frais
Strudel aux légumes de Nonna
Frittata aux petits pois, pancetta et bébé épinards
Figues fraîches avec morceaux de Parmigiano
Champignons rôtis avec graines de fenouil grillées
"Schiacciata" (tarte à la viande sicilienne)

STATION DE PÂTES À LA MINUTE

2 options - 21\$/invité

Cavatelli avec un ragoût de bœuf braisé
Cavatelli au ragoût de champignons, basilic frais et huile de truffe
Casarecce avec ragù napoletano (pancetta, prosciutto, veau, porc et boeuf)
Orecchiette tomate basilic avec ricotta salée maison
Gnocchi avec une sauce à la courge musquée et à la sauge
Fusilli aux tomates séchées et à la mozzarella di bufala

STATION DE GRILLADES

Prix basé sur la sélection

Jarret d'agneau braisé, moutarde de Dijon et herbes
Carré d'agneau avec un mélange d'épices Chermoula
Boeuf rôti avec sauce aux graines de moutarde
Steak Tomahawk avec sauce au vin rouge
Poitrine de poulet BBQ rôtie avec sauce bbq
Branzino avec salsa aux noix de cajou, amandes et herbes
Saumon royal sauce romesco
Morue noire glacée au miso avec sauce miso

STATION POKÉ

21\$/invité

Condiments: Riz, Edamame, Avocat, Mangue, Coriandre, Feuilles vertes, Oignon vert, Carotte, Chou rouge, Graines de sésame, Radis, Concombre, Mayonnaise épicée, Ponzu.
Protéines: Thon mariné, Saumon mariné, Tofu

STATION DE TACOS

2 options - 21\$/invité

Carnitas - Porc confit, sauce adobo, oignon, coriandre, crema
Baja - Morue, aioli épicé, salade style Bahn-mi
Pollo frito - Poulet frit épicé au mole, chou, cornichons, aioli épicé
Al pastor - Crevettes, salsa à l'ananas et au serrano, coriandre
Carne asada - Mojo de ajo, bavette, salsa verde, jalapeno aioli
Végétarien - Patates douces, champignons sauvages, oignons caramélisés et salsa verde (V)

STATION MONTRÉAL

19\$/invité

Viande fumée de MTL sur pain de seigle avec garnitures
Poutine traditionnelle avec fromage en grains et sauce "Grilled Cheese" (sélectionnez 2 choix)
Cheddar traditionnel
Cheddar et bacon
Oignons caramélisés et Caciocavallo fumé épinards et ricotta,
Poire tranchée, pancetta croustillante et provolone

STATION DE SUSHIS

21\$/invité

Assortiment de Makis, Hosomakis, Futomakis, Nigiris
+3.00\$ pour les sushis de luxe

STATIONS SUCRÉES & SALÉES

Minimum de 25 invités

Les stations sucrées et salées sont disponibles pour une durée maximale de 2 heures.

SUCRÉ

10\$ par choix

FRUITS FRAIS ENTIERS ET COUPÉS

Selon les disponibilités saisonnières

PÂTISSERIES MINIATURES

Thème français et italien

GRILLED CHEESE SUCRÉ

Nutella-Ricotta

Confiture de bleuets et ricotta au citron
Beurre d'arachides, érable, cannelle et mascarpone

CANNOLIS MINIATURE

(Sélectionnez 2)

Ricotta traditionnelle
Nutella
Beurre d'arachides/Érable
Dolce de Leche
Espresso-Zeste d'orange
Pistache
Chocolat

S'MORE'S

(Servis au plateau)

Biscuits Graham,
Guimauves grillées

Sélectionnez 2 chocolats:

KitKat, Aero, Caramilk, Chocolat au lait,
Reeses

BAR À CÉRÉALES

(Sélectionnez 2)

Milk: Chocolate milk, 2% milk,
caramel milk, oat milk, almond milk,
Cereals: Roasted Golden gran, Fruit
loops, Frosted Flakes Cheerios, Reeses
puffs, other available upon request.
Toppings: Cinnamon roll, Brownies, S
cookie, Oreo, Milk Chocolate

ORÉOS FRITS

SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE

Biscuit chaud aux pépites de chocolat
avec crème glacée à la vanille

SALÉ

10\$ par choix

VIANDE FUMÉE DE MONTRÉAL

Viande fumée de Montréal avec toutes
les garnitures

POUTINE TRADITIONNELLE

Avec l'option d'un bar à poutine à
construire soi-même avec des
garnitures (+10\$)

GRILLED CHEESE SALÉ

(Sélectionnez 2)

Cheddar traditionnel
Bacon, oignon caramélisé et
Caciocavallo
Épinards et ricotta mozzarella
Poire tranchée, pancetta croustillante et
provolone

CACIO E PEPE

(Chef Inclus)

Cacio e Pepe dans une meule de
Parmigiano

HOT DOG AVEC LES CONDIMENTS

MINI MAC BURGERS

Tout garnis avec possibilité d'ajouter
du bacon

PORCHETTA

Porchetta avec mini pains ciabatta, salsa
verte et mayo gardeniera

FOCACCIAS MAISON

(Sélectionnez 2)

Margherita classique
Jambon et figues
Champignons sauvages et Fiori de Latte
Olives et bacon

SHISH TAOUK AVEC GARNITURES

SZECHWAN STATION \$3

Poulet Général Tao, nouilles au beurre
d'arachide, dumplings de porc et chou

A close-up photograph of a snifter glass filled with a golden-amber liquid, likely whiskey. The glass is tilted slightly, and the liquid inside is captured in motion, creating a dynamic, swirling pattern. The background is blurred, showing a bar setting with other glasses and a person's hand. The text "SERVICE DE BAR" is overlaid in the center of the glass in a white, sans-serif font.

SERVICE DE BAR

NOTRE SÉLECTION DE BAR

Minimum de 25 invités

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%.
Un minimum de 450\$ de ventes au bar est requis.

BOISSONS GAZEUSES

15\$/invité

Boissons gazeuses: Coca-Cola, Coke diète, Sprite, Soda de gingembre, Soda club, Eau tonique

Jus: Orange, Canneberge, Ananas, Pamplemousse, Clamato

BIÈRES & VINS

1 Heures / 22\$

2 Heures / 29\$

3 Heures / 35\$

4 Heures / 43\$

Heures supplémentaire: 8\$ / hour

Vins maison: Disponible sur demande

Bières: Disponible sur demande

Jus: Orange, Canneberge, Ananas,

Pamplemousse, Clamato, Jus de Tomate

Boissons gazeuses: Coca-Cola, Coke diète,

Sprite, Soda de gingembre, soda club, Eau

tonique

Red Bull disponible sur demande, 6\$ /unité

COCKTAILS SIGNATURE +10\$

Ceux qui choisissent un forfait de bar ouvert peuvent ajouter 2 cocktails signature

BAR OUVERT POPULAIRE

1 heure/ 28\$

2 heures/ 38\$

3 heures/ 48\$

4 heures/ 58\$

Heure supplémentaire: 10\$/ heure

Vodka: Ketel One

Rhum: Appleton Estate, Bacardi Superior, Bacardi Spiced

Gin: Bombay Sapphire

Tequila: Cazadores Blanco

Whiskey: Johnnie Walker Black, Jameson

Divers: Campari, Aperol, Triple Sec, Disaronno

Vermouth: Cinzano Sec, Cinzano Rosso

Vins maison: Disponible sur demande

Bière: Disponible sur demande

Jus: Orange, Canneberge, Ananas,

Pamplemousse, Clamato

Boissons gazeuses: Coca-Cola, Coke diète,

Sprite, Soda de gingembre, Soda club, Eau

tonique

Red Bull disponible sur demande, 6\$ /unité

BAR OUVERT DE LUXE

1 heure / 38\$

2 heures / 48\$

3 heures / 58\$

4 heures / 68\$

Heure supplémentaire: 14\$/ heure

Vodka: Grey Goose, Ketel One

Rhum: Appleton Estate, Bacardi Superior, Bacardi Spices

Gin: Bombay Sapphire, Hendrick's

Tequila: Cazadores Blanco, Caszadores Resposado

Whiskey: Johnnie Walker Black

Jameson, Glenlivet Founder's Reserve

Cognac: Courvoisier V.S.

Divers: Campari, Aperol, Triple Sec, Disaronno

Vermouth: Cinzano Sec, Cinzano Rosso

Vins maison: Disponible sur demande

Bière: Disponible sur demande

Jus: Orange, Canneberge, Ananas,

Pamplemousse, Clamato

Boissons gazeuses: Coca-Cola, Coke diète,

Sprite, Soda de gingembre, Soda club, Eau

tonique

Red Bull disponible sur demande, 6\$ /unité

BAR À LA CARTE

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%.
Un minimum de 450\$ de vente au bar est requis.

APÉRITIF.....12.00\$

Campari
Aperol
Triple Sec
Disaronno

VERMOUTH.....12.00\$

Cinzano Sec
Cinzano Rosso

BIÈRES IMPORTÉES.....9.00\$

VERRE DE VIN.....9.00\$

VIN MOUSSEUX.....9.00\$

FIOL Prosecco

CHAMPAGNE.....30.00\$

Veuve Cliquot

SHOOTER DE LUXE.....11.00\$

VODKA

Grey Goose.....14.00\$
Ketel One.....12.00\$

RHUM

Appleton Estate.....12.00\$
Bacardi Superior.....12.00\$
Bacardi Épicé.....12.00\$

GIN

Bombay Sapphire.....12.00\$
Hendrick's.....14.00\$

TEQUILA

Cazadores Blanco.....12.00\$
Cazadores Resposado.....14.00\$

COGNAC

Courvoisier V.S.....14.00\$

WHISKEY

Chivas Regal.....14.00\$
Crown Royal.....12.00\$
Johnnie Walker Black.....14.00\$
Jameson12.00\$
Glenlivet Founder's Reserve.....14.00\$

SHOOTER RÉGULIER.....9.00\$

COCKTAIL CLASSIQUE.....12.00\$

COCKTAIL DE LUXE.....14.00\$

SANS ALCOOL

Cocktail vierge..... 7.00\$

Boisson gazeuses..... 4.00\$

Coca-Cola
Coke diète
Sprite
Soda au gingembre
Soda club
Eau tonique

Jus..... 4.00\$

Orange
Canneberge
Ananas
Pamplemousse
Clamato

Bouteille d'eau..... 3.00\$

Eau pétillante..... 4.00\$

Boisson énergisante..... 6.00\$
Red Bull

AJOUTEZ NOS COCKTAILS SIGNATURE

Ceux qui choisissent un forfait Bar Ouvert peuvent ajouter 2 cocktails signature pour 10\$/invité

MINT FOR PASSION 16\$/verre

rhum blanc, sirop de fruit de la passion et de vanille, soda, menthe fraîche

SPRITZ OF LOVE 16\$/verre

Liqueur de fleur de sureau, prosecco, soda, citron vert frais, menthe fraîche

SMOOTH OPERATOR 16\$/verre

Rhum noir, amaro, sirop de gingembre, jus de citron, jus de citron vert, écorce d'orange

DANCING IN THE MOONLIGHT 16\$/verre

Gin, jus de citron, miel, lavande, tisane bleue

LOVE POTION 16\$/verre

Chartreuse verte, sirop de falernum (gingembre et clou de girofle), jus d'ananas, jus de citron vert, noix de muscade

NOTRE SÉLECTION DE VINS

Tous les prix de nourriture et de boisson sont assujettis aux taxes provinciales et fédérales ainsi qu'à des frais de service de 12,5% et des frais d'administration de 5,5%.
Un minimum de 450\$ de vente au bar est requis

** Tous les vins sont soumis à la disponibilité de la SAQ **

VIN ROUGE

Umberto Cesari love Rubicone, Sangiovese, Merlot, Emilia-Romagna, Italia	\$45
Mignot Père & Fils Brouilly, Gamay, Beaujolais, France	\$50
Carpineto Chianti Classico, Sangiovese, Tuscany, Italia	\$60

VIN BLANC

Domaines Paul Mas Vignes de Nicole, Chardonnay, Sauvignon Blanc, Languedoc-Roussillon France	\$45
Santa Margherita Valdadigem, Pinot Gris, Trentino Alto Adige, Italia	\$50
Oyster Bay Sauvignon Blanc Marlborough, Sauvignon Blanc, South Island, New Zealand	\$60