



Menu de réveillon
Bistro Sofia 31.12.2025

Plateau de bienvenue :

(pour deux – 34\$; pour quatre – 55\$)

- *Rouleau de jambon de pays et salade Olivier – macédoine de légumes faite maison, jambon et mayonnaise
- *Tarama - salade d'œufs de cabillaud, crème fraîche, échalotes, jeu de citron, huile d'olives Kalamata
- *Œufs de caille au filé Elena – charcuterie traditionnelle bulgare et vinaigrette à la pomme grenade
- *Champignons farcis aux escargots, gratinés au Kashkaval (fromage bulgare au lait de brebis), muscade
- *Tomates farcies au fromage de chèvre Le chevronné (Fromagerie la Suisse Normande), ciboulette
- *Craquelins maison

Menu prix fixe : Entrée, plat principal, dessert et flute de vin mousseux à minuit – 60 \$

Entrée :

Shopska salata - concombres, tomates de chez Birri, poivrons, échalotes françaises, olives, feta bulgare, persil (V, SG)

ou

Salade de magret de canard du Québec au cidre et à l'érable - laitues mixtes, concombres, tomates de Chez Birri, échalotes, amandes grillés (SG)

ou

Salade de filet de maquereau fumé au poivre de Malabar - pommes de terre sautées au gras de canard et ail noir, échalotes, câpres (SG)

Plat principal :

Jarret de porc fermier, confit à la choucroute - viande fermière de Montérégie

ou

Jarret d'agneau fermier - servit avec écrasé de panais et sauce de champignons sauvages

ou

Sarmis végétariens - feuilles de chou fermentées farcies au riz basmati biologique et champignons sauvages (V, SG)

Dessert :

Plateau de fromages importés des Balkans et artisanaux du Québec

ou

Gâteau maison

Flûte de mousseux

Apriori Brut - Moldavie (Feteasca Alba) *IP ou cidre pétillant artisanal sans alcool

Minuit – 10\$

Noix, fruits

ou

Shkembe chorba - soupe aux tripes

