

En cette célébration de l'amour, je vous invite à épancher votre coeur sur l'être aimé et au-delà de l'être aimé. À aimer vers soi, vers l'autre et vers les autres. Parce que nous avons tous besoin d'amour et tous en ont besoin.

Vous retrouverez dans chacune de vos assiettes une recette traditionnelle d'un pays qui ne demande que ça.

L'amour.

- Rita-Adèle Beaulieu, chef exécutive pour le restaurant La Traversée

At this celebration of love, we invite you to pour your heart out for your loved one and those beyond your loved one. Love towards self, towards other and towards all others. Because we all need love and the world needs all that it can get.

You will find in each of your courses a traditional recipe from a country that asks for nothing more.

Love.

- Rita-Adèle Beaulieu, Executive Chef for La Traversée restaurant

entrées
starters

Doré grillé aux herbes de Provence sur makmour, accompagné de mouhamara - Syrie
Grilled walleye with herbs de Provence on makmour, served with muhammara - Syria

Sharba surmontée d'un pétoncle poêlé sur nid de nouilles fines et brunoise d'abricots - Libye
Sharba topped with fried scallop on a nest of thin noodles and finely diced apricots - Libya

Salade de feuilles et quartiers de betteraves sur sablé breton, agrémentée de sauce zhoug et pâté de foie de volaille (ou purée d'aubergines) - Yémen
Quartered beet and beet leaf salad on Breton shortbread touched with zhoug sauce and fowl liver pâté (or eggplant purée) - Yemen

plats
main courses

Agneau à l'ail et jus de cuisson anisé sur lentilles de Puy, servi avec purée d'herbes sauvages, pain kiswa et carottes marinées aux agrumes - Soudan
Garlic lamb and aniseed cooking juices on Le puy green lentils, served with wild herb purée, kiswa bread and citrus marinated carrots - Sudan

Suprême de poulet accompagné de mousseline d'artichauts, laphet thoke, oeuf de caille poché et jus de cuisson au vin blanc infusé de thym - Birmanie
Chicken supreme accompanied with artichoke mousseline, lahpet thoke, poached quail egg and thyme-infused white wine cooking juices - Myanmar

Achak sur sauce vin blanc et pois verts servi avec tchaka, chips et graines de courges torrifiées et quenelle de fromage frais - Afghanistan
Ashak on white wine sauce and green peas served with chakka, chips, roasted zucchini seeds and fresh cheese quenelle - Afghanistan

dessert (à partager)
dessert (to share)

Bourmassa sur porridge de millet, accompagné de gavottes au citron, tranches d'oranges pochées et poudre de pistaches - Burkina Faso
Bourmassa on millet porridge, accompanied with lemon gavotte, poached orange slices and pistachio powder - Burkina Faso