



## ***Le Long Déjeuner*** **16 July 2010**

### ***Première Entrée:***

*Salmon tartare w. horse radish cream & salad greens*  
*Served w. Monteith's Original Ale*

### ***Deuxième Entrée:***

*Warm goats cheese salad w. roast chestnut & caramelized Monteith's Pilsner vinaigrette*  
*Served w. Monteith's Pilsner*

### ***Troisième Entrée:***

*Traditional French onion soup w. toasted cheese crouton*  
*Served w. Monteith's Golden Lager*

### ***Premier Plat:***

*Traditional cassoulet w. Toulouse sausage, duck confit, smoked lardon & topped with seared duck breast*  
*Served w. Monteith's Winter Ale*

### ***Deuxième Plat:***

*Oven roasted sirloin w. gratin potatoes, béarnaise sauce & Provencale tomatoes*  
*Served w. Monteith's Celtic Red*

### ***Pour Finir:***

*Tartes au chocolat, Profiteroles, Tart au citron & Creme brulee*  
*French cheeses with accompaniments*  
*Served w. Monteith's Black Beer & Monteith's Radler Beer*





## **Le Long Déjeuner** **16 Juillet 2010**

### **Première Entrée:**

*Tartare de saumon au raifort & salade verte  
Servi avec Monteith's Original Ale*

### **Deuxième Entrée:**

*Salade de chèvre chaud & châtaigne grillée, vinaigrette de Monteith's Pilsner caramélisée  
Servie avec Monteith's Pilsner*

### **Troisième Entrée:**

*Soupe à l'oignon traditionnelle française & croutons grillés au fromage  
Servie avec Monteith's Golden Lager*

### **Premier Plat:**

*Cassoulet traditionnel avec saucisse de Toulouse, confit de canard, lard fumé & magret de canard  
Servi avec Monteith's Winter Ale*

### **Deuxième Plat:**

*Filet de bœuf cuit au four, gratin de pomme de terre, sauce béarnaise & tomates à la Provençale  
Servi avec Monteith's Celtic Red*

### **Pour Finir:**

*Tartes au chocolat, Profiteroles, Tarte au citron & Crème brûlée  
Fromages français & garnitures  
Servis avec Monteith's Black Beer & Monteith's Radler Bier*

