

ISCHA3 BANQUET ON THE BATEAU MOUCHE



01.06.2016

Welcome Aboard  *the Bateau Mouche!*

Starter

Crispy Lebanese cucumbers, honey flower and lemon zest flavoured goat and cow milk feta cheese, sun dried cranberries on an arugula nest

Main Course

Chicken breast topped with Oka cheese, old fashioned mustard and white wine cream sauce

or

Roasted salmon, beetroot, Mystique of Mugwort flavoured white butter and orange zest sauce

or

*Caraway chickpea and carrot vegetarian samosa with a carrot and ginger sauce
(Only available for those who requested a vegetarian meal)*

Side Dish

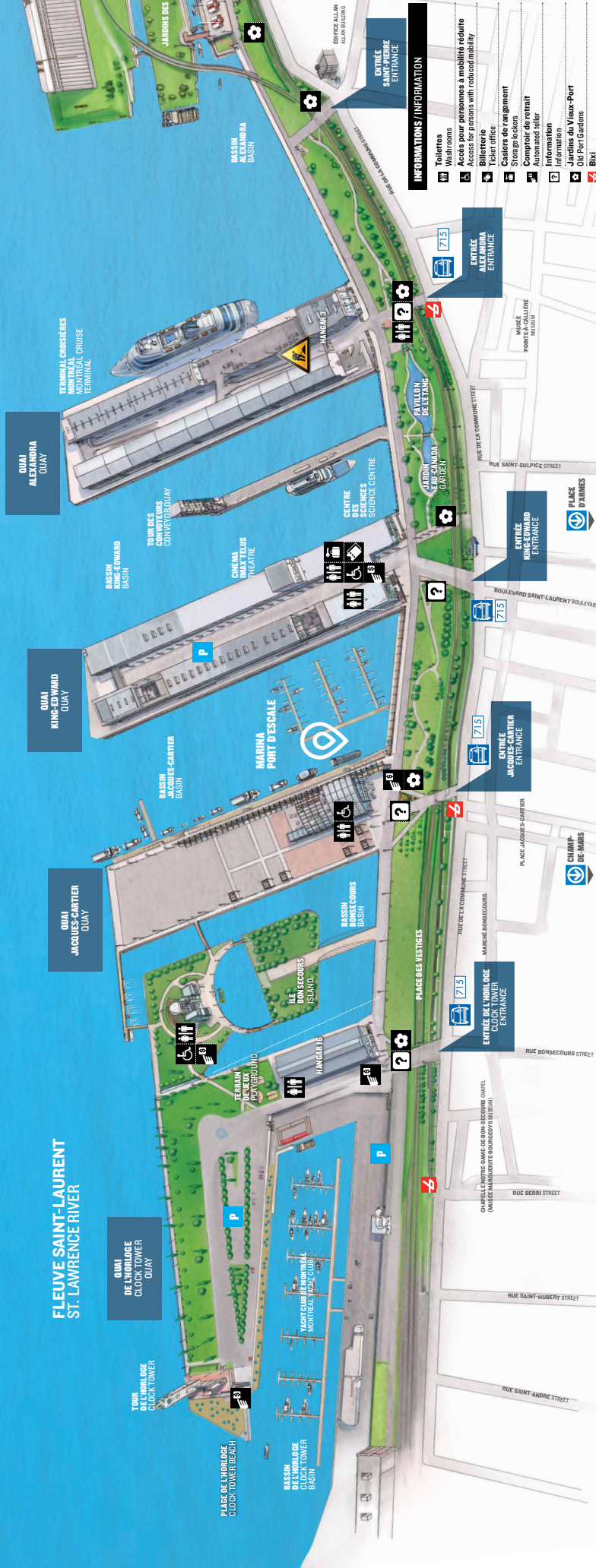
*Seasonal vegetable mix
Potato mousseline and caramelized shallots*

Dessert

Strawberry pie, white chocolate mousse and buckthorn coulis



**FLEUVE SAINT-LAURENT
ST. LAWRENCE RIVER**



INFORMATIONS / INFORMATION

- Toilets
- Accès pour personnes à mobilité réduite / Access for persons with reduced mobility
- Billetterie / Ticket office
- Casiers de rangement / Storage lockers
- Informations / Information
- Jardins du Vieux-Port / Old Port Gardens
- Bxi

EN MÉTRO / BY METRO

**Champs-de-mars
Place d'armes**



EN VOTRE / BY CAR

Stationnement / Parking
 Quai de l'Horloge & Quai King/Edward
 8\$/ Moins de 61 minutes
 16\$/ 62 minutes à 3 heures
 20\$/ plus de 3 heures

Quai Alexandra - Construction
 Accès et stationnement fermés

A titre informatif - une variance quant aux tarifs peut s'appliquer

**Boarding at 6:30 pm
Departure at 7 pm
Return at 9:30 pm**

**Address: Quai Jacques-Cartier
Rue de la Commune Est
Vieux-Port de Montréal**

