



# LES JOURS DU VIN WINE DAYS

## COMBINAISON 1 - PAIRING 1

Abbaye de Citeaux et Rosenhall Run  
Fromage français de Bourgogne à la texture souple, crémeuse et dense. Fort arôme, acide et goût laitier et terreux.

**Accompagné d'un verre de Pinot Noir d'Ontario.**

Abbaye de Citeaux and Rosenhall Run  
French cheese from Bourgogne with a soft, creamy and dense texture. Strong flavor, acide with a milky and earthy taste.

**Paired with a glass of Pinot Noir from Ontario.**

## COMBINAISON 2 - PAIRING 2

Montenenbro et Mission Hill  
Fromage espagnol d'Avila à la texture cassante. Très fort arôme citronné, piquant et acidulé.

**Accompagné d'un verre de Sauvignon blanc de la vallée de l'Okanagan.**

Montenenbro and Mission Hill  
Spanish cheese from Avila with a brittle texture. Very strong pungent and tangy flavor.

**Paired with a glass of Sauvignon blanc from the Okanagan Valley.**

## COMBINAISON 3 - PAIRING 3

Etivaz Alpage et Sperlingh Market Red  
Fromage Suisse des Alpes à la texture dure. Arôme fruité et fumé avec une touche de noisette.

**Accompagné d'un verre de Pinot Noir et Marechal Foch de la vallée de l'Okanagan.**

Etivaz Alpage and Sperlingh Market Red  
Swiss cheese from the Alps with a hard texture. Fruity and smoky flavor with a hint of chestnut.  
**Paired with a glass of Pinot Noir and Marechal Foch from the Okanagan Valley.**

\$48

Renoir

Taxes et services en sus - Taxes and services not included