

Restaurants participants au Festival de Jazz de Lévis 2010

Restaurants participants	Au menu : Saveurs et couleurs de la Chaudière-Appalaches
<p>Café La Mosaïque 15, rue Saint-Louis Lévis</p> <p>Téléphone : 418 835-3000</p> 	<p>Paninis : Le Poulet coureur La Chèvre végété</p> <p>Quiche : La Quiche Cassis et mélisse</p>
<p>Corsaire Microbrasserie 5955, rue Saint-Laurent Lévis</p> <p>Téléphone : 418 380-2505</p> 	<p>Frittatas bacon : tomates, oignons persil. Servi avec salade d'accompagnement pomme, chèvre et noix</p>
<p>Délicatesse Aux P'tits oignons 45, avenue Bégin Lévis</p> <p>Téléphone : 418 835-1816</p>	<p>Sandwichs de chez nous</p>
<p>L'Intimiste 35, avenue Bégin Lévis</p> <p>Téléphone : 418 838-2711</p> 	<p>Côte de porc grillé : sauce crème de pomme, risotto au lantim de chêne avec concassé de pistache.</p> <p>Entrée : Carpaccio de cerf rouge : huile d'avocat, tomates séchées, betteraves jaunes.</p>
<p>La Poule du Vieux-Lévis 40, avenue Bégin Lévis</p> <p>Téléphone : 418 538-0878</p>	<p>Galette de sarasin : accompagné d'un beurre de pomme maison et petite bouchée au miel et bleuet</p>
<p>Le Vilain Canard 108, Côte du Passage Lévis</p> <p>Téléphone : 418 830-8808</p>	<p>Cuisse de canard braisée : servie avec un sauté de poires et des petits légumes</p>
<p>Sushi Soleil 8, avenue Bégin Lévis</p> <p>Téléphone : 418 304-3584</p> 	<p>Sushi au canard fumé : plateau de canard fumé avec nigiri de canard et maki avec fruits de mer. Un peu de salade avec fumet fumé au poivre ou poulet fumé.</p>