TABLE D'HÔTE

Tous nos repas incluent une soupe du moment ou salade verte

3 SERVICES

50.00\$
Soupe ou salade
Plat principal
Dessert

4 SERVICES

60.00\$
Soupe ou salade
Entrée
Plat principal
Dessert

ENTRÉES

PLATS

PRINCIPAUX

5 SERVICES

70.00\$
Soupe
Salade
Entrée
Plat principal
Dessert

Polpettes de veau avec sauce tomate

Aranccinis

Boulette rizotto frite sur salade de roquette & parmesan

Tartare bœuf

Dijon, cornichon huile d'olive et câpres

Tartare de saumon

Pomme, oignon, servi avec biscottes

Chèvre chaud aux pommes

Crabe cakes

Chair de crabe grillé servi sur ananas mariné huile et coriandre (Supplément de 4\$)

Salade tiède de légumes grillés Aubergine, poivron, oignon rouge,

mariné vinaigre balsamique et miel

Cocktail de crevettes (5)

Filet de porc aux oignons confits

Servi avec purée de patates douces et sauce demi-glace à l'érable

Pavé de saumon poêlé sauce à l'aneth Servi avec légumes caramélisés et riz au jasmin

Roulades de poulet cordon bleu, sauce crème et citron

Légère chapelure, farci au jambon et au fromage suisse, servi avec pommes de terre rissolés et légumes de saison.

Suprême de poulet rôti sauce aux champignons Servi avec pomme de terre rate et légumes de saison Escalopes de veau milanaise

Tagliatelles sauce pomodoro (sauce tomate) servies avec légumes de saison.

(supplément de 3\$)

Filets de morue au beurre citronné

Servi avec riz au Jasmin et légume de saison

Magrets de canard (Supplément de 5\$)

Servis avec patates rates et légumes de saison, sauce aux bleuets (sucré-amer)

Plats végétariens sur demande*

DESSERT DU MOMENT

Aussi disponibles

Pouding chômeur | Brownies | Crème Brûlée
Crème Caramel | Gâteau fromage | Salade de fruits

CAFÉ ET THÉ

