



Table d'hôte

Entrée

	Assiette	Table d'hôte
Potage du moment	3,95 \$	incl.
Escargots et crevettes sauce au Brandy et champignons	8,95 \$	incl.
Croustillants de chèvre, canard confit et confiture de figes	7,95 \$	incl.
Duo de brie et terrine de lapin de Stanstead	8,95 \$	incl.
Chili Tex Mex et salsa de mangues servi avec nachos	9,25 \$	incl.
Tartare de bœuf à l'émulsion de bière noire et fleur de sel	12,00 \$	1,50 \$
Tartare de saumon à l'asiatique et fraises	12,00 \$	1,50 \$



Repas

	Assiette	Table d'hôte
Le tartare de bœuf à l'émulsion de bière noire et fleur de sel	23,00 \$	34,00 \$
Le tartare de saumon à l'asiatique et fraises	23,00 \$	34,00 \$
Le burger de porc, saveur côtes levées, cheddar fort, confiture de bacon, salade, tomates et oignons confits, servi avec frites et mayo	16,00 \$	28,00 \$
La pizza aux fruits de mer, sauce rosée, pétoncles, crevettes, crevettes nordiques, moules, crabe et homard	25,00 \$	37,00 \$
Le Koloabowl, canard confit, pacanes caramélisées framboises, bleuets, fromage de chèvre et sa vinaigrette au chardonnay	19,00 \$	31,00 \$
Le saumon farci au fromage à la crème et sa sauce aux poivrons rouges grillés, servi avec riz, légumes sautés et salade mesclun	23,00 \$	35,00 \$
La brochette de poulet, servie avec légumes sautés et sa pomme de terre farcie à la Montecarlo et salade	24,00 \$	36,00 \$
Le philly cheesesteak, steak mince, champignons oignons, fromage marbré, servi avec frites et salade mesclun	21,00 \$	33,00 \$



En dessert

Crème brûlée et son complice