



Table d'hôte

Entrée

	Assiette	Table d'hôte
Potage du moment	3,95 \$	incl.
Soupe à l'oignon gratinée au gruyère	7,95 \$	incl.
Croustillants de camembert et leur confiture de figues	7,95 \$	incl.
Proscuitto, melon, basilic et huile d'olive	8,95 \$	incl.
Tartare de bœuf classique et guacamole	12,00 \$	1,50 \$
Tartare de saumon, mayo cari de madras	12,00 \$	1,50 \$



Repas

	Assiette	Table d'hôte
Le tartare de bœuf classique et guacamole	23,00 \$	34,00 \$
Le tartare de saumon mayo cari de madras	23,00 \$	34,00 \$
Le burger Hériot, sauce andalouse, salade, oignons confits, servi avec frites et mayo	17,00 \$	28,00 \$
La pizza au saumon fumé maison au bois de pommier, sauce rosée, câpres, oignons rouges et mozzarella	19,00 \$	29,00 \$
Le Koloabowl, canard confit, pacanes caramélisées, petits fruits, fromage de chèvre et sa vinaigrette au chardonnay	19,00 \$	30,00 \$
Le saumon farci aux crevettes de Matane et confit de poireau à l'érable, sauce béchamel et vin blanc, 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 \$
Les penne sauce alla vodka, champignons, oignons et bœuf mariné à la bière noire, ail et basilic	18,00 \$	29,00 \$

En dessert

Crème brûlée et son complice

