



# Table d'hôte

## Entrée

	Assiette	Table d'hôte
Potage du moment	3,95 \$	incl.
Duo de baluchon, cheddar et pomme, brie et prosciutto	8,50 \$	incl.
Croustillant de mousse de crevettes, chèvre et roquette	7,95 \$	incl.
Gravlax de saumon au whisky et à l'érable	8,50 \$	incl.
Tartare de bœuf à l'émulsion de bière noire et fleur de sel	12,00 \$	1,50 \$
Tartare de saumon, guacamole et banane plantain	12,00 \$	1,50 \$



## Repas

	Assiette	Table d'hôte
Le tartare de bœuf à l'émulsion de bière noire et fleur de sel	22,00 \$	32,00 \$
Le tartare de saumon, guacamole et banane plantain	22,00 \$	32,00 \$
Le burger du chef, bœuf, sauce andalouse, fromage suisse, chips de betterave, salade, tomates et oignons confits, servi avec frites et mayo	17,00 \$	27,00 \$
La pizza du chef, saucisse de chorizo, pesto de tomate, oignons rouges, tomates cerises à l'ail, poivrons et fromage mozzarella	18,00 \$	28,00 \$
La crêpe aux fines herbes et au gibier, cerf, bison, canard et fromage camembert	17,00 \$	27,00 \$
Le saumon sauce rhum coco Servi avec riz, légumes sautés et salade mesclun	22,00 \$	32,00 \$
La brochette de poulet, servie avec légumes sautés, pomme de terre Montecarlo et salade mesclun	24,00 \$	34,00 \$
Médailles de bœuf Louis IX, sauce au vin rouge, servi avec purée de pomme de terre à l'ail, légumes sautés et salade mesclun	29,00 \$	39,00 \$



## En dessert

Folie du chef et son complice  
Café alcoolisé