



Table d'hôte

Entrée

	Assiette	Table d'hôte
Potage du moment (sans gluten)	4,00 \$	incl.
Soupe à l'oignon gratinée	9,95 \$	incl.
Croustillants de brie, érable et canneberges	8,50 \$	incl.
Feuilleté d'escargots au vin blanc et brie	9,95 \$	incl.
Salade de crevettes à la sud-ouest	10,95 \$	incl.
Tartare de saumon, bacon, cheddar et oignons confits à la bière noire	12,00 \$	3,00 \$

Repas



	Assiette	Table d'hôte
Le Tartare de saumon, cheddar et oignons confits à la bière noire, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	25,00 \$	38,00 \$
Le Tartare de boeuf Buffalo, cornichons et sauce texane servi avec croûtons, frites et salade mesclun	26,00 \$	39,00 \$
La Cassolette de la mer, (homard, crevettes, vrai crabe, pétoncles, morue et saumon) servie avec légumes sautés et salade mesclun	27,00 \$	40,00 \$
Le Saumon sauce crémeuse moutarde et érable, servi avec un riz à la lime, légumes sautés et salade mesclun	26,00 \$	39,00 \$
Linguine sauce rosée à la GIGI, saucisse de wagyu et légumes sautés	20,00 \$	33,00 \$
Le Burger italien, 8 oz de boeuf, laitue, tomate, oignons confits, mayo, tapenade d'olives noires, fromage crème et mascarpone et chip de prosciutto	19,00 \$	32,00 \$
La Brochette de poulet méditerranéenne, sauce au poivre, servie avec pomme de terre Monte-Carlo, légumes sautés et salade mesclun	27,00 \$	40,00 \$

En dessert

Folie du chef et son complice
Café alcoolisé

