



Table d'hôte

Entrée

	Assiette	Table d'hôte
Potage du moment (sans gluten)	4,00 \$	Incl.
Croustillants de brie, confiture de bacon et oignons confits	11,00 \$	Incl.
Mini nachos au porc effiloché	11,00 \$	Incl.
Escargots à la provençale, gratinés à l'emmental	11,00 \$	Incl.
Tartare de saumon, crabe et lime	14,00 \$	3,00 \$
Tartare de bœuf sud-ouest	14,00 \$	3,00 \$

Repas

	Assiette	Table d'hôte
Le Tartare de saumon, crabe et lime, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	26,00 \$	39,00 \$
Le Tartare de bœuf sud-ouest, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	27,00 \$	40,00 \$
  La Cassolette de la mer, (homard, crevettes, vrai crabe, pétoncles, morue et saumon), servie avec pain brioché à l'ail	27,00 \$	40,00 \$
Le saumon sauce crémeuse citronnée et aneth, servi avec un riz à la lime, légumes sautés et salade mesclun	27,00 \$	40,00 \$
La pizza ranch, poulet, champignons, piments, brocoli, mozzarella, et coulis de red hot, servie avec frites et mayo	19,00 \$	32,00 \$
Les linguines sauce Romanoff, champignons, et bison émincé, marinés à la Mactavish	20,00 \$	33,00 \$
Le burger Etaru, mayo fines herbes et ail, laitue, tomate, fromage Oka et chips de pancetta, servi avec frites et mayo	20,00 \$	33,00 \$
La brochette de poulet méditerranéenne, sauce au poivre, servie avec pomme de terre Monte-Carlo, légumes sautés et salade mesclun	27,50 \$	40,50 \$



En dessert

Folie du chef et son complice
Café alcoolisé

