

TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

Assiette Table d'hôte

Potage du moment (sans gluten)	4,00\$	incl.
Trempeuse chaude de fromage et bacon avec chips de maïs	10,95\$	incl.
Verrine de pétoncles, maïs, poivrons, lime et coriandre	11,95\$	incl.
Blini de mascarpone à la bruschetta et chips de prosciutto	11,95\$	incl.
Tartare de bœuf BBQ fumé aux bois de pommier	15,00\$	3,00\$
Tartare de saumon Tzaziki concassé de tomates et féta	15,00\$	3,00\$

REPAS

Assiette Table d'hôte

Le tartare de saumon Tzaziki, concassé de tomates et féta, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	28,00\$	41,00\$
Le tartare de bœuf BBQ fumé aux bois de pommier, cornichon et cheddar, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	29,00\$	42,00\$
La cassolette de la mer gratinée, (homard, crevettes, pétoncles, morue et saumon), servie avec pain brioché à l'ail	29,00\$	42,00\$
Le saumon sauce crémeuse à l'avocat, servi avec un riz à la lime, légumes sautés et salade mesclun	30,00\$	43,00\$
Le burger de porc, confiture de bacon, suisse, salade, tomate et oignons confits. Servi avec frites et mayo	23,00\$	36,00\$
Salade de crevettes de matane, légumes frais, petits fruits, fromage et sa vinaigrette fraise et chardonnay	23,00\$	36,00\$
La brochette de poulet méditerranéenne sauce au poivre, servi avec pomme de terre Monte-Carlo, légumes sautés et salade mesclun	29,00\$	43,00\$

DESSERT

Dessert folie du chef et son complice
Café alcoolisé