

# TABLE D'HÔTE

## ENTRÉE

	Assiette	Table d'hôte
Potage du moment (sans gluten)	4,50\$	incl.
Dumpling de wagyu sauce aux arachides	13,00\$	incl.
Trempeur chaude d'oignons confits, crème sûre et mozzarella	12,00\$	incl.
Gravlax de saumon citron et aneth, sauce aux agrumes	13,00\$	incl.
Mini Burrata, confiture de figes et prosciutto	13,00\$	incl.
Bruschetta aux tomates, crevettes nordiques et feta	13,00\$	incl.
Tartare de bœuf style Steakhouse	18,00\$	3,00\$
Tartare de saumon, citron, canneberges et mousse de chèvre	17,00\$	3,00\$

## REPAS

	Assiette	Table d'hôte
Le tartare de saumon, citron, canneberges et mousse de chèvre, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	30,00\$	43,00\$
Le tartare de bœuf style steakhouse, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	31,00\$	44,00\$
La cassolette de la mer gratinée, servie avec pain à l'ail (homard, crevettes, pétoncles, morue et saumon)	32,00\$	45,00\$
Les linguines sauce vin blanc, poireaux et tombée de morue	23,00\$	36,00\$
Le saumon farci au fromage à la crème, sauce aux poivrons rouges grillées, servi avec un riz à la lime, légumes sautés et salade mesclun	31,00\$	44,00\$
Le burger de viande sauvage, mayonnaise au romarin, fromage provolone, Salade, tomate et oignons confits, servi avec frites et mayo	24,00\$	37,00\$
La pizza d'Élysabeth, sauce ranch, pancetta rôtie, oignons rouges, miel, fromage bleu et mozzarella, servie avec frites et mayo	26,00\$	39,00\$
La brochette de poulet californienne, servie avec légumes sautés et sa pomme de terre farcie à la Monte-Carlo et salade	30,00\$	43,00\$

## DESSERT

Folie du chef et son complice  
Café alcoolisé