

TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

	Assiette	Table d'hôte
Potage du moment (sans gluten)	4,95\$	incl.
Carpaccio de bœuf, noix de pin, mayo, pesto de basilic et parmesan	13,00\$	incl.
Duo de terrine de canard, brie et confiture de bleuets d'ici	12,00\$	incl.
Mini nachos au bœuf wagyu et crème sure spéciale	13,50\$	incl.
Mini burrata, coulis de poivrons rôtis, chorizo croustillant et paprika fumé	13,50\$	incl.
Tartare de bœuf, philly, cornichons et chips julienne de bacon	18,50\$	3,00\$
Tartare de saumon, mousse de feta et miel épicé	17,50\$	3,00\$

REPAS

	Assiette	Table d'hôte
Le tartare de saumon, mousse de feta et miel épicé, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	31,00\$	44,00\$
Le tartare de bœuf, philly, cornichons et chips julienne de bacon, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	32,00\$	45,00\$
La cassolette de la mer gratinée, servie avec pain à l'ail (homard, crevettes, pétoncles, morue et saumon)	33,00\$	46,00\$
Linguine sauce rosée crémeuse, chèvre et filet de wagyu mariné	25,00\$	38,00\$
Le saumon sauce hollandaise, citron et paprika, servi avec un riz à la lime, légumes sautés et salade mesclun	31,00\$	44,00\$
Le burger de bœuf 8 oz, confiture de bacon, servi avec frites et mayo	25,00\$	38,00\$
La pizza Margarita, tomates, boconcini, basilic frais et coulis de vinaigre balsamique, 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	32,00\$	45,00\$

DESSERT

Folie du chef et son complice
Café alcoolisé