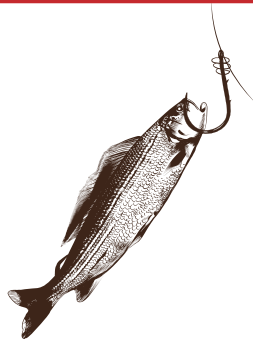


TABLE D'HÔTE

4

SERVICES



MISE EN BOUCHE AU CHOIX DU CHEF



ENTRÉE

BONBONS DE BACON +2

SOUPE À L'OIGNON & PORTO GRATINÉE

FONDUE PARMESAN

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

PLAT PRINCIPAL

TAGLIATELLE SAUMON FUMÉ & CREVETTES 35\$

Tagliatelle, saumon fumé, crevettes de Matane, sauce Alfredo, épinards, fleur d'ail et ses copeaux de Parmigiano Reggiano.

FISH & CHIP SUA COCHE 31\$

Filet de morue d'Islande servi avec frites maison, salade César et sauce tartare.

TARTARE DE BOEUF À L'ITALIENNE 33\$

*Tartare de boeuf, tomates séchées, échalotte, basilic, moutarde de Dijon, pâte de piment fort et parmesan.
Servi avec frites maison.*

FILET MIGNON, PORTOBELLO ET BRIE 42\$

Servi avec des patates grelots rissolées au gras de canard et légumes du moment.

DESSERT

Sucrierie du moment ou café Baileys

CRÈME BRULÉE +3

GATEAU AU FROMAGE NEW YORKAIS +5

Petit pain chaud et son beurre aromatisé.

Café ou tisane.

