

TABLE D'HÔTE

4

SERVICES

MISE EN BOUCHE AU CHOIX DU CHEF



ENTRÉE

BISQUE DE HOMARD

FONDUE PARMESAN

LA PERLE NOIRE +6

Pétoncle grillé enroulé de prosciutto, fromage à la crème aux herbes et caviar.

CARPACCIO DE SAUMON FUMÉ +4

PLAT PRINCIPAL

CONTRE-FILET MAITRE D'HOTEL 42\$

Formule "Steak & frites". Servi avec frites maison, beurre Maître d'hôtel et verdurette.

CREVETTES SCORPION 38\$

Crevettes panées à la noix de coco, crevettes 16/20 sautées dans une sauce sucrée et épicée, salade de tomates des champs, à la feta et herbes fraîches et riz.

LE FISH & CHIP SUA COCHE 31\$

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

TARTARE DE BOEUF 36\$

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

DESSERT

SUCRERIE DU MOMENT OU CAFÉ BAILEYS

CRÈME BRULÉE +3

GATEAU AU FROMAGE NEW YORKAIS +5

Petit pain chaud et son beurre aromatisé.

Café ou tisane.

