

# <votre> table d'hôte

## VOUS CRÉEZ <votre> table d'hôte EN 4 SERVICES (34,95\$ + TAXES & SERVICE)



**SOUPE**  
Mijoté du chef

### ENTRÉES

Tuile de portobello et pesto

Parmentier de boudin noir  
avec endives caramélisées

Chèvre chaud et poires caramélisées

Salade de fenouil, pommes et lardons

Inspiration du moment  
(Selon achalandage)



## PLATS DE RÉSISTANCES ...Irrésistibles!

### ESCALOPE DE VEAU

Succulente escalope de veau,  
nappée de sauce à la moutarde française  
servie avec pommes de terre et légumes.

### CUISSEAU DE LAPIN

Mijoté dans une onctueuse sauce aux pruneaux,  
accompagné de pâtes poêlées au beurre,  
fines herbes et échalottes.

### OSSO BUCCO DE PORC

Succulents morceaux de jarret de porc mijotés  
dans une sauce traditionnelle et accompagnés  
de pâtes poêlées.

### POULET DE CORNOUAILLE AUX RAISINS VERTS

Servi avec pommes de terre et légumes

### FILET DE SAUMON GRILLÉ

Filet de saumon 6 onces accompagné de riz et légumes.

### CONTREFILET DE 8 OZ

Avec un léger supplément de 7.00\$

### MIGNON DE BŒUF BARDÉ 8 OZ

Avec un léger supplément de 11.00\$

*Assiette Création Dessert*



## À la carte...

### SOUPE

Mijoté du chef 3.00

### ENTRÉES

Tuile de portobello et pesto 8.95

Parmentier de boudin noir  
avec endives caramélisées 8.95

Chèvre chaud et poires caramélisées 8.95

Salade de fenouil, pommes et lardons 8.95

### PLATS PRINCIPAUX

Contre-filet de bœuf 8 onces 27.95

Contre-filet de bœuf 14 onces 37.25

Mignon de bœuf bardé 8 onces 34.95

Escalope de veau 21.95

Ossobucco de porc 22.95

Filet de saumon grillé 19.95

Cuisseau de lapin 23.95

Pâtes poêlées (choix différent tous les jours) 17.95

### DESSERTS

Gâteau au chocolat 3.40

Tarte au sucre 3.40

Salade de fruits frais 3.40

Assiette création dessert 5.75

Café, thé, choix de tisanes 2.50

Taxes non incluses  
Note : un service de 15%  
sera inclus sur votre facture

# Bon appétit!

