

TABLE D'HÔTE

POTAGE DU MOMENT

SALADE DU CHEF

BRUSCHETTA GRATINÉE

BATONNET DE FROMAGE + 3,50

SALADE DE SAUMON FUMÉ + 5,50

SOUPER A L'OIGNON GRATINÉE AU HAVARTI + 6,50

ANTIPASTI & CAVIAR D'AUBERGINE, SALSA DE CANTALOUPE + 7,50

DE NOTRE CHEF
STÉPHANE

BURGER DE CANARD AU BRIE - 21,50

(Tranche de bacon, fromage brie, sauce miel Dijon,
servi avec frites et mayonnaise maison)

LINGUINI AU PORC DIJON - 22,50

(Sauce crème au parmesan, Dijon, oignon vert et légumes sautés)

RISOTTO AU LAPIN BRAISÉ - 26,50

(Risotto au vin blanc et champignons sautés, tendre effilocher de lapin braisé)

COTE LEVÉ SAUCE BIÈRE MIEL & CITRON

Demi côtes 12oz - 23,50

Côtes complète 24 oz - 29,50

TARTARE DE SAUMON GRENOBLE - 28,50

(Noix de Grenoble caramélisées, menthe, concombre, tomate,
servi avec frites maison)



L'UN DE NOS PLATS À LA CARTE - (+ 6)

(**OPTION TABLE D'HÔTE** : Ajoutez simplement 6 \$ au tarif à la carte)

DESSERT DU CHEF

OU CAFÉ BAILEY'S (+ 3) OU DESSERT À LA CARTE (+ 4,50)

CAFÉ - THÉ - TISANE