

TABLE D'HÔTE 4 SERVICES

entrées

BRIE FONDANT +3

Brie Québécois cuit au four, arrosé de miel à la lavande, flambé à la liqueur d'orange et servi avec confiture d'oignons caramélisés, noix, accompagné de crostinis.

CALMARS FRITS

Calmars frits à la perfection, saupoudrés d'épices Toscane, servis avec sauce marinara et mayonnaise épicée.

TARTARE DE SAUMON

Saumon fraîchement coupé en dés, délicatement mélangé avec une émulsion à la coriandre et huile de sésame. Servi avec crostinis.

TARTARE DE BOEUF

Viande finement coupée, fromage de brebis des Cantons de l'Est, huile de canola, et moutarde de Dijon. Servi avec crostinis.

SASHIMI DE THON

Thon fraîchement coupé en lanière, délicatement nappé d'une sauce lime gingembre.

SALADE FESTIVE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Mélange de laitue, fromage de chèvre, canneberges, graines de citrouille torréfiées et vinaigrette au balsamique et miel.

intermèdes

POTAGE DU MOMENT

SALADE MAISON

Mélange de laitues, carottes, chou rouge avec vinaigrette balsamique.

plats principaux

CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ

Demi portion 10oz.
Dos de côtes de porc braisées lentement pendant 7h et badigeonnées de notre fameuse sauce BBQ maison. Servies avec frites et salade de chou.

POULET MÉDITERRANÉEN

Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie avec fromage de chèvre, légumes grillés et nappé d'une sauce jardinière. Servi avec un choix d'accompagnement et légumes.

STEAK FRITES

Pièce de 6oz.
Suggestion du chef pour la cuisson — Medium-Saignant

SAUMON D'ATLANTIQUE GRILLÉ

Filet de saumon assaisonné et grillé à la perfection, garni d'une sauce vierge tiède au pesto de tomate. Servi avec un choix d'accompagnement et légumes.

MOULES ET FRITES

Moules de l'Île-du-Prince-Édouard servies avec sauce marinara.

RISOTTO PRIMAVERA

Mélange de légumes sautés, vin blanc et consommé aux herbes.

HAUT DE CÔTE DE BOEUF CONFITE +3

Jus de veau corsé

CARRÉ D'AGNEAU POÉLÉ +7

Agneau White Stripe servi avec réduction de jus de cuisson au fines herbes et miel.

FILET MIGNON +10

Pièce de 7 oz.

desserts

POUDDING CHOMEUR

Servi avec une crème glacée vanille française et nappée d'un caramel onctueux à l'érable.

SORBET FRUITS DE LA PASSION ET ROMARIN

Sans gluten et sans lactose.

GÂTEAU FROMAGE +2

Un délice traditionnel, servi avec un coulis aux fruits rouges.

CROUSTILLANT CAFÉ ET CHOCOLAT

Croustillant praliné, mousse au café, crémeux au chocolat et espuma de crème anglaise au Bailey's.

PLATEAU DE FROMAGES +5

3 variétés de fromages sélection du chef servi avec crostinis, noix et fruits séchés.