

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

entrées

POTAGE DU MOMENT

BRIE FONDANT +5
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.

SASHIMI DE THON +2
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.

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.
Servi avec frites et légumes.
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.

CÔTE DE BŒUF AU JUS
PIÈCE DE 10 OZ - +6
PIÈCE DE 14 OZ - +12

desserts

POUDDING CHÔMEUR
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.

CROUSTILLANT CAFÉ ET CHOCOLAT +2
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.