

Le Menu du Soir

Entrées

-Soupe thaïlandaise au poulet, cari rouge et lait coco 10\$
accompagné d'un rouleau frit aux légumes

-Fondue de fromage brie, salade, bruschetta et coulis balsamique 9\$

-Raviolis de homard et ricotta, noix de pin, sauce carotte, vanille et vin blanc 12\$

-Poissons fumés maison 17\$ / 2pers

pétoncles, saumon, esturgeon, croquettes d'anguille, pain grillé et sauce à l'aneth

-Soupe de fruits de mer en croûte 11\$ / sans croûte 8\$

crabe, pétoncles, crevettes, poivrons et champignons

-Tartare de saumon 12\$

herbes fraîches, sauce citron, croûtons fins et salade

-Tartare de bœuf 16\$

moutarde, cornichons, sauce à la truffe, croûtons fins et salade

-Calmars frits poivrés, salade et sauce citron 11\$ / grand 16\$

La Poutine du mois...Ailes de poulet BBQ et salade de chou 16\$

frites maison, fromage en grain, pois vert et sauce poutine

-Filet d'épaule de bœuf sur grill, jus de viande au datte, beurre de café, risotto aux champignons sauvages et légumes sautés 27\$

-Filet de saumon, légère panure épicée, orzo à la courge 25\$

sauce à la noix de coco, chips de taro et légumes sautés

-Fish & frites à la morue, pâte à frire à la bière 23\$

salade verte et sauce tartare maison

-Lapin de la ferme l'Espinay, sauce aux champignons 26\$

légumes sautés, et gratin de pomme de terres

-Crevettes, pétoncles, langoustines, cuisses de grenouilles 28\$

sauce vin blanc, purée de carottes au beurre et légumes sautés

-Brochette de poulet sauce à l'érable 20\$

légumes sautés, riz assaisonné et patates rissolées

-Tartare de saumon 19\$

herbes fraîches, sauce citron, croûtons fins, salade verte et frites

-Tartare de bœuf 23\$

jaune d'oeuf, cornichons, sauce à la truffe, croûtons, salade verte et frites