

Plat du jour : soupe Tom Yum aux fruits de mer
23,95

Huîtres Malpègue, Île-Du-Prince Édouard

6 Huîtres 19,95
12 Huîtres 34,95

Table d'hôte
Samedi 11 juillet
Disponible de 17h à 21h30

Les entrées

Crème d'oignons caramélisés parfumée au gruyère
ou
Salade verte
ou
Duo de saumon fumé à froid et à chaud, vinaigrette à
l'échalote
ou
Assiette charcutière et condiments

Les plats principaux

Spaghetti bolognaise aux trois viandes	30,95
Moules au chorizo, vin blanc, tomate et frites	35,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade	38,95
Duo de boudins blancs au cidre, pomme de terre et quartier de chou braisé	37,95
Steak-frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	39,95
Salade tiède de gésiers de canard confits	31,95
Pavé de saumon rôti en croute de pistache, beurre citronné	39,95
Rognons de veau, sauce aux deux moutardes	38,95
Couscous aux boulettes d'agneau et saucisses merguez	38,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau chocolat-ramboise	14,95
Fraises du Québec aux deux crèmes	13,95

Vins au verre

Vin rouge

Garnacha (grenache), Castillo de Monseran	8,00
Côtes du Rhône, Signature Perrin	13,00
Pinot noir, Les Cotilles	14,00
Bordeaux, Château Terre Blanche	14,00

Vin blanc

Sauvignon blanc, Le petit Lieu-dit, Loire	12,00
Pinot Grigio, Massi	14,00
Picpoul de Pinet, Les Pins de Camille	9,00
Chardonnay, Les Cotilles	14,00

Vin rosé

Le Pive Gris Sable de Camargue	12,00
--------------------------------	-------

Vin mousseux

Cava, Clos Amador	11,00
Prosecco, Astoria	13,00