

Menu Paella 60,00

Gaspacho et petits croûtons à l'huile de chorizo
ou

Petite salade verte

ou

Bédaine de saumon fumé à chaud vinaigrette à
l'échalote

Paella: riz, trois variétés de crevettes, homard, moules,
calamar, poulet, chorizo, mijotés dans un bouillon de
crustacés

Les huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 35,95

Table d'hôte

Disponible de 17h à 21h

Les entrées

Crème d'oignon parfumée au gruyère de grotte
ou

Bédaine de saumon fumé à chaud vinaigrette à
l'échalote

ou

Rillettes de porc et canard et condiments

ou

Mini gravlax de saumon mariné et yahourt au citron
vert

Les plats principaux

Lasagne della nonna, buffala fraîche des
fermes Fuoco et pesto de basilic au noix 32,95

Moules marinière et frites 35,95

Pavé de saumon rôti, coulis de poivron
rouge 39,95

Cuisse d'oie braisée au jus, purée de Yukon
Gold et légumes 37,95

Steak frites (macreuse 8oz), sauce
crémeuse aux trois poivres 40,95

Gravlax de saumon mariné avec frites et
salade 38,95

Desserts du jour (en supplément)

Fraises du Québec aux deux crèmes 13,95

Gâteau chocolat framboise 14,95