

Huîtres servies avec mignonette et citron

6 Huîtres: 21,95

12 Huîtres: 36,95

Table d'hôte

Mardi 06 Octobre 2026

Disponible de 11h à 14h30

Les entrées

Crème de champignons et oignons

ou

Cœurs d'artichaut et palmier vinaigrette

ou

Duo de saumon fumé à chaud et à froid sauce dijonnaise

ou

Salade verte

Les plats principaux

Spaghettini pomodoro, tomates rôties, pesto de basilic aux noix et buffala fraîche des fermes Fuoco	31,95
Moules marinière et frites	35,95
Gravlax de saumon mariné, frites et salade, pain bagel et fromage à la crème	38,95
Steak-frites (macreuse 8oz), sauce crémeuse aux trois poivres	40,95
Foie de veau, oignons caramélisés et bacon	39,95
Pavé de saumon rôti façon niçoise	39,95

Café filtre ou thé inclus

Desserts du jour (hors table d'hôte)

Gâteau choco-framboise	14,95
Fraises du Québec aux deux crèmes	13,95

Vin rouge

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

Vin blanc

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

Vin rosé

Le Pive, Sable de Camargue	13,00
----------------------------	-------

Vin mousseux

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