

Table D'Hôte

ENTRÉE APPETIZER

- La soupière du moment 9\$
·The Soup of the Day \$9
- Soupe à l'oignon au porto, gratiné 12\$
·Port & onion soup, "au gratin" \$12
- Tartare de légumes croquants et son carpaccio de pétoncles à l'huile de cari rouge thaï \$ 16 (extra 2\$)
·Crunchy vegetable tartare and a scallops carpaccio with Thai red curry oil \$ 16 (extra \$ 2)
- La place « dolce vita » (brie, salami de Gênes, calabrese, prosciutto et chutney de poivrons) \$ 14
·The "dolce vita" place (brie, salami of Genoa, calabrese, prosciutto and bell pepper chutney) \$ 14
- Suçons de poulet laqué à l'érable accompagnés de frites paille \$14
·Maple-lacquered chicken bits with straw chips \$14
- Moules rôties au four agrémentées d'huile à la fleur d'ail \$14
·Baked roasted mussels with garlic flower oil \$14
- Mousse et mini brochette de foie gras à la framboise et cognac \$ 24 (extra 8\$)
·Mousse and mini foie gras kebab with raspberry and cognac \$24 (extra \$8)
- Découverte du jour (prix variant selon l'inspiration du chef)
·Discovery of the day (price varies according to the chef's inspiration)

PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

- Jarret d'agneau mijoté aux olives et miel \$34
- Lamb shank stewed with olives and honey \$34
- Haut de côte de bœuf fumé maison, sauce demi-glace. \$ 42 (extra \$6)
- Homemade smoked beef rib top, half glazed sauce. \$42 (extra \$6)
- Poitrine de canard, sauce à la poire William \$ 34
- Duck breast, William pear sauce \$34
- Raviolis farcis aux légumes rôti, sauce aux poivrons brûlés et épicés (végétarien) \$30
- Ravioli stuffed with roasted vegetables, burnt and spicy pepper sauce (vegetarian) \$30
- Côtelette de veau grillée, sauce crémeuse au brie 54\$ (extra12\$)
- Grilled veal chops, creamy brie sauce \$54 (extra \$12)
- Filet mignon grillé, sauce moscatel, oignons caramélisés 54\$ (extra 12\$)
- Grilled filet mignon, moscatel sauce, caramelized onions \$54 (extra \$12)
- Poulet crémeux à la toscane 30\$
- Creamy chicken Tuscany style 30\$
- Prise du jour (prix selon l'arrivée)
- Catch of the day (price depending on arrival)
- Suggestion du chef (prix variant selon l'inspiration du moment)
- Chef's suggestion (price varies depending on the inspiration of the moment)

Desserts / Desserts

Pâtisserie du jour 10\$
Pastry of the day \$10

Crème brûlée saveur du jour \$10
Crème brûlée flavor of the day \$10