

# TABLE D'HÔTE

## SOUPER SPECTACLE

RÉSERVATION À L'AVANCE

— 37\$ —

TX ET POURBOIRE INCLUS

ACHAT SUR PLACE

— 29.<sup>95</sup>\$ —

TX ET POURBOIRE NON INCLUS



À L'EXCEPTION DES CALMARS

SOUPE OU SALADE



TARTARE DE BOEUF

Bacon croustillant, champignons, poivrons rôtis, échalotes françaises, persil et moutarde de Dijon.

PAVÉ DE SAUMON ET CREVETTES NORDIQUES

Servis sur un nid de spaghettoni, sauce à la crème, poireaux et champignons.

CÔTE DE PORC NAGANO STYLE TOMAHAWK

Servie sur un couscous israélien, tomates raisins, concombres et herbes fraîches.

BURGER DE BOEUF 8 OZ DANS UN PAIN DE POMMES DE TERRE ET ÉCHALOTES

Havarti jalapeno, bacon, salade de chou crémeuse et chimichurri

POUTINE AU BOEUF BRAISÉ 2.0

Bœuf braisé façon BBQ, oignons verts et crème sure



CAFÉ OU INFUSION

# ENTRÉES

---

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

— 8\$ —

BÂTONNETS DE FROMAGE (4)

— 8\$ —

ROULEAUX IMPÉRIAUX VÉGÉ (3)

— 8\$ —

TARTARE DE BOEUF AVEC CROÛTONS

(100g)

— 11\$ —

CALMARS

— 13\$ —

ASSORTIMENT D'OLIVES

— 5\$ —

ASSORTIMENT DE NOIX ÉPICÉES

— 5\$ —

# FRITES ET POUTINES

---

## FRITES

PETIT FORMAT

— 3\$ —

GRAND FORMAT

— 5\$ —

## POUTINE

PETITE

— 6\$ —

GRANDE

— 8\$ —

---

# ◆◆◆ DESSERTS ◆◆◆

---

GÂTEAU FROMAGE ET POMMES

— 8\$ —

DUO DE CRÈMES BRÛLÉES

(Vanille & chocolat)

— 7\$ —

GÂTEAU DÉCADENT CHOCO CARAMEL

— 8\$ —

BRIQUE CITRON FRAMBOISE

— 7\$ —