

# 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

ENTRÉE  
DE VOTRE CHOIX

8\$

SOUPE OU SALADE



DESSERT  
DE VOTRE CHOIX

6\$

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE

Câpres, cornichons, échalotes françaises,  
moutarde de Dijon, sauce gribiche et persil

PAVÉ DE MORUE NORVÉGIEN 8 OZ (OW)\*

Pommes de terre grelots grillées, bacon, chou sauté au beurre,  
oignons verts, laitue mâche et crème de céleri-rave

OSSO BUCO DE PORC CONFIT AU GRAS DE CANARD

Servi sur un risotto aux asperges et champignons nappés de gremolata.

BURGER DE BŒUF 8 OZ ALEXIS DE PORTNEUF\*\*

Brie fondant, bacon, champignons, tombée d'épinards, tomates rôties et mayonnaise à la truffe

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES ET CHORIZO SUR POUTINE

Demi-poulet de Cornouailles, chorizo, poivrons et oignons caramélisés.

CAFÉ OU INFUSION

\* Ocean wise (pêche responsable) \*\*option végé avec tofu mariné également disponible

# ENTRÉES

---

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

— 9\$ —

BÂTONNETS DE FROMAGE (4)

— 8\$ —

ROULEAUX IMPÉRIAUX VÉGÉ (3)

— 8\$ —

BALUCHON DE CREVETTES SAUCE TERIYAKI

— 10\$ —

TARTARE DE BOEUF AVEC CROÛTONS

(100g)

— 11\$ —

CALMARS FRITS

— 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 CHOCOLAT BLANC ET CITRON

— 8\$ —

DUO DE CRÈMES BRÛLÉES

(Vanille & chocolat)

— 7\$ —

GÂTEAU CHOCOLAT AU LAIT ET BISCUITS

— 8\$ —

GÂTEAU CAROTTES DÉCADENT

— 8\$ —