

# 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



SOUPE OU SALADE



TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

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

PAVÉ DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE DU NOUVEAU-BRUNSWICK GRILLÉ\*

Purée de chou-fleur, salade d'haricots rouges et chou-fleur rôti

CÔTE DE PORC NAGANO BEURRE NOISETTE

Purée de pomme verte Granny Smith et salade de choux de Bruxelles et bacon

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

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

SHORT RIBS DE VEAU BRAISÉ AU VIN ROUGE

Sauté de champignons, pancetta et purée de Yukon gold

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\$ —

TARTARE DE BOEUF AVEC CROÛTONS  
(100g)  
— 11\$ —

CALMARS FRITS  
— 13\$ —

ASSORTIMENT D'OLIVES  
— 5\$ —

ASSORTIMENT DE NOIX ÉPICÉES  
— 5\$ —

BALUCHON DE CREVETTES  
SAUCE TERIYAKI  
— 10\$ —

NACHOS  
(haricots, jalapeno, oignons rouges)  
— 15\$ —

# FRITES ET POUTINES

## FRITES

PETIT FORMAT  
— 3\$ —

GRAND FORMAT  
— 5\$ —

## POUTINE

PETIT FORMAT  
— 6\$ —

GRAND FORMAT  
— 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\$ —