

TABLE D'HÔTE

Entrées *Starters*

A PARTIR DE 47\$



Potage maison

Soup of the day

Salade Toscane

Vinaigrette framboise, radis, tomate et parmesan
Raspberry dressing, radish, tomatoes and parmesan

Feuilleté d'escargots

Sauce crème, porto et champignons. *Escargots in a creamy sauce on puff pastry*

Salade d'épinard frais et feta

Vinaigrette balsamique, épinards frais, feta, olives Kalamata et croûtons au miel.
Balsamic vinaigrette, fresh spinach, feta, Kalamata olives and honey croutons

Salade de Chèvre et figues

Vinaigrette balsamique, figues, tomates séchées et croûtons de fromage de chèvre.
Balsamic vinaigrette, figs, dried tomatoes and goat cheese crouton

Arancinis aux crevettes de Matane

Boules de risotto frites, farcies de crevettes.
Fried risotto balls stuffed with Matane shrimps.

Plats *Main dish*

LINGUINI AUX MOULES

Dans une sauce rosée, crème ou tomate avec vin blanc, oignons verts et ail
In a rosé, cream or tomato sauce with white wine, green onions and garlic

RIB EYE 12ONC.

Grillé à la perfection, servi avec sauce aux poivres, frites maison et légumes du moment.
Grilled to perfection, served with pepper sauce, homemade fries and seasonal vegetables.

CÔTES LEVÉES DE DOS DE PORC

Sauce au Whisky, fumées et servies avec salade fraîche et frites maison.
Whiskey sauce, smoked and served with fresh salad and homemade fries.

JOUE DE BŒUF CONFITE

Généreuse pièce de joue de bœuf confite nappée d'une savoureuse sauce porto, recouverte d'oignons caramélisés servi sur un lit de purée de pomme de terre à l'ail.
Generous piece of confit beef cheek topped with a tasty port sauce. Covered with caramelized onions served on a bed of garlic mashed potatoes.

STEAK DE BAVETTE

Bavette de bœuf, nappée d'une sauce à l'échalotte. Servie avec frites maison et légumes
Flank steak, topped with shallot sauce. Served with homemade fries and vegetables.

ROSETTE DRAGONCELLO

Rosette de bavette AAA Angus 1855 nappée d'une sabayon à l'estragon. Servie avec une généreuse portion de légumes sautés et frites maison
Rosette of AAA Angus 1855 flank steak topped with tarragon sabayon. Served with a generous portion of sautéed vegetables and homemade fries

Café & Dessert

Angélique au pêche et chocolat noir sucré avec un nuage de caramel. Divin!

Angelica with peach and sweet dark chocolate with a cloud of caramel. Divine!

+