

# - À LA CARTE - - EN TABLE D'HÔTE -

## Potage du moment

*Soup of the day*

\*\*\*

## Salade du moment

*Chef salad*

ou/ or

## Feuilleté d'escargots

*Escargots in a creamy sauce on puff pastry*

ou/ or

## Carpaccio de bœuf

*Fines tranches de bœuf assaisonnées et saisie*

## Beef carpaccio

*Thin slices of seasoned and seared beef*

\*\*\*

## Café & Dessert

*Coffee & Dessert*

## VOS PRÉFÉRÉS

---

Main dish à partir de 25\$

T. Hôte

### SALADE REPAS À LA GRECQUE

Mélange printanier, fromage Feta, concombres, tomates cerise, olives Kalamata, oignons rouges. Servie avec foccacia maison à l'huile d'olive extra vierge, vinaigrette maison.  
*Spring mix, feta cheese, cucumbers, cherry tomatoes, Kalamata olives, red onions.*  
*Served with homemade focaccia with extra virgin olive oil, homemade dressing.*

### SAUMON D'ATLANTIQUE GRILLÉ À LA DIJONNAISE

Servi avec frites maison et salade du chef. *Grilled Atlantic salmon, served with homemade fries and chef salad.*

### CASSEROLE DE FRUITS DE MER

crevettes et homard! Servie avec pâtes à l'ail  
*In a sumptuous white sauce, mushroom, scallops, shrimps and lobster !*  
*Served with garlic pasta*

### STEAK DE BAVETTE

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

### CÔTES LEVÉES DE DOS DE PORC

Sauce au Whisky, fumées et servies avec frites maison.  
*PORK BACK Whiskey sauce, smoked and home fries*