

TABLE D'HÔTE

POTAGE DU JOUR
FONDUE PARMESAN
CHAMPIGNONS À L'AIL GRATINÉS
SALADE MAISON
POTATO SKINS FARCIS AUX FRUITS DE MER (2)
PROSCIUTTO & MELON FAÇON DU CHEF
ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS +2
TOMATE ITALIENNE FARCIE
PORC & RICOTTA ASSAISONNÉ, SAUCE AU PESTO

	CARTE	TH
LINGUINE POULET & BROCOLI Sauce crémeuse au parmesan	16	25
BURGER DE PORC, POMME & BRIE Frites & salade de chou	14	23
DARNE DE FLÉTAN Sauce aioli, risotto asperge & fromage	24	33
TERRE & MER Bavette de bœuf + 6 crevettes (<i>Thai, ail ou buffalo</i>)	25	34
CÔTES LEVÉES COUPE ST-LOUIS 100Z Façon Rustick, frites & salade de chou	19	28
SUGGESTION DU CHEF	...	
ASSIETTE DU BOSS Brochette de filet mignon ou poulet, 3 langoustines, 5 crevettes à l'ail, 2 cuisses de grenouilles	27	36
CHÂTEAU BRILLANT FLAMBÉ AU COGNAC (POUR 2) Bouquetière de légumes & patates parisiennes	61	79

TARTE AUX PACANES	TARTE AU CITRON & MERINGUE
GÂTEAU CAROTTE ULTIME *	BROWNIES AUX 3 CHOCOLATS
GÂTEAU DUO CHOCOLAT	GÂTEAU FROMAGE & CARMEL *

*1.50\$ extra en table d'hôte

Ou

CAFÉ ALCOOLISÉ DE VOTRE CHOIX
(Extra 4\$, café cognac extra 5\$)

— SAMEDI & DIMANCHE —

DÉJEUNERS

8h00 à 14h00
menu complet disponible dès 11h