

Table d’hôte du midi

Potage du jour –Soup of the day

Petite verdure vinaigrette à l’italienne –Green salad with Italian dressing

Salade César-Cesar salad 3

**LES ENTRÉES (supplément)**

Huître fraîche –Fresh oyster 2.25 $

Huître Rockefeller- Rockefeller oyster 3.25

Escargots à l’ail gratinés-Garlic snails with cheese 11 $

Raclette et ses garnitures –Raclette and its toppings 15

 **LES PLATS**

Pâte du jour 21

Pennes à la bolognese gratinés- Penne with melted cheese, meat sauce 23

Salade aux crevettes, d’avocats et légumes -Avocado shrimp salad with vegetables 23

Escalopes de veau à la Florentine -Veal cutlet with Florentine sauce 26

Foie de veau de lait aux oignons caramélisés- Milk fed veal liver with caramelized onions 28

Tartare du moment-Tartare of the moment 27

Poisson du jour sauce à l’aneth- Fish of the day with dill sauce 27

Filet de St-Pierre aux câpres-St-Pierre filet with capers 31

Crevettes au Pernod et amandes grillés- Pernod shrimps and grilled almonds 29

Café, thé

**CHEF EXPRESS LE MIDI**

 Pâte du jour ou Salade du moment

 avec un verre de vin (5 oz) blanc, rouge, rosé ou une verre de bière local 18

Pasta of the day or Salade of the moment with glass of wine red, white, rosé (5 oz) or glass of local beer

**LES DESSERTS**

Crème brûlée ou gâteau maison ou sorbets ou salade de fruits 7

Tarte au sucre revisitée en bouchées chaudes et fondantes avec sa croute

 de noix, caramel à la fleur de sel et glace vanille 10

Pavé de brownie au chocolat 64%, ganache au chocolat blanc et glace à la vanille 10

Mardi tartare à volonté 28 $ par personne 17 h à 22 h

Mardi tartare à volonté 28 $ par personne 17h à 21:30

LES MERCREDIS huîtres à 1 $ 17 H à 21 H

4 @ 7 Lundi, Mercredi, Jeudi, Vendredi 5 $

