

Table d’hote du Soir

Potage du jour-Soupe of the day

Petite verdure vinaigrette à l’italienne-Small green with italian dressing

Salade César

Bruschetta

LES ENTRÉES supplements

Raclette saveur italienne et ses garnitures-Raclette and its garnishes 15

Escargots à l’ail gratinés-Gralic snails with cheese 11

Huître fraiche-Fresh oyster 2.25

Huître Rockefeller- Rockefeller oyster 3.25

Aubergine parmigiana-Parmigiana eggplant 12

Cocktail de crevettes géante revisitée-Giant shrimps cocktail revisited 19

LES PLATS

Pâte du jour-Pasta of the day 28

Tataki de thon et salade à l’asiatique -Tuna tataki and asian salad 33

Raviolis farçis au homard et sa bisque & linguini aux crevettes de matane et épinards

Raviolis stuffed with lobster and it’s bisque & linguini with Matane shrimps and spinach 35

Tartare de moment 34

Escalopes de veau gorgonzala - Veal cutlet with gorgonzola 36

Poisson du jour sauce oignons caramélisés, champignons et crevettes de matane

Fish of the day with caramelized onion sauce, mushrooms and matane shrimp 34

Crevettes au Pernod et amandes grillés-Shrimps with Pernod sauce and grilled almonds 33

Filet mignon (10 oz AAA) sauce aux cinq poivres- Filet mignon (10 oz AAA) five pepper sauce 46

-------------

Café ou thé

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

LES MERCREDIS huîtres à 1 $ 17 H à 21 H

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

