

### Table d'hôte du midi – Lunch table d'hôte

Potage du jour - Soup of the day  
Petite verdure vinaigrette à l'italienne - Green salad with Italian dressing  
Salade Cesar 4

### LES ENTRÉES - Supplements

Huître fraîche - Fresh oyster 1.50  
Huître Rockefeller - Rockefeller oyster 3.75  
Escargots à l'ail gratinés – Snails with melted cheese 15

### LES PLATS - Main meal

Salade du Chef - Chef's salad 24  
Pâte du jour – Pasta of the day 26  
Salade, tataki de thon– Tuna tataki, salad 28  
Linguini crevettes à la Diavolo- Linguini, shrimp with Diavolo sauce 30  
Escalopes de veau du moment- Veal cutlet of the day 33  
Tartare de boeuf ou saumon ou thon- Beef or salmon or tuna tartare 35  
Poisson du jour - Fish of the day 32  
Joue de boeuf cuisson lent, sauce au vin rouge, purée de pomme de terre et légumes – Beef cheek slow cook,  
red wine sauce, mash potato and vegetables 38

-----

Café ou thé – Coffee or tea

### CHEF EXPRESS LE MIDI

Pâte du jour ou Salade du Chef  
avec un verre de vin (5 oz) blanc, rouge, rosé ou une verre de bière local 24 \$  
Pasta of the day or chef's salad with glass of wine red, white, rosé (5 oz) or glass of local beer

### LES DESSERTS

Dégustations crème brûlées 12  
Tarte au sucre revisitée en bouchées chaudes et fondantes avec sa croute  
de noix, caramel à la fleur de sel et glace vanille 12  
Dessert du jour – Dessert of the day 12

\*Si vous avez des allergies ou des intolérances, faites-en part à votre serveur. Merci

\*If you have any allergies or intolerances, let your server know. Thank you

### PROMOTIONS

**TOUS LES JOURS** les huîtres à 1.50 \$ (midi et soir)

**LES MARDIS** tartare à volonté avec potage du jour 38 \$ par personne 16 h à 22 h

**LES JEUDIS** soirée **GIRLS** huître à 1.50 \$ plat 22 \$ 16 H À 21 :30

