

## Table d'hôte du Soir – Evening table d'hôte

### LES ENTRÉES \$ - Supplements \$

Huître fraîche - Fresh oyster 1.50

Huître Rockefeller - Rockefeller oyster 3.75

Mozzarella de buffalo, coulis de framboise (rasberry sauce) 16

### LES ENTRÉES

Potage du jour ou Minestrone - Soupe of the day or Minestrone

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

Salade Cesar (5) – Cesar salad (5)

### LES PLATS - Main meal

Pennine pesto, tomates séchées, champignons, poulet grillé – Pennini pesto dried tomatoes, mushrooms, grilled chicken 34

Poisson du jour - Fish of the day 38

Linguini crevettes et moules diavolo – Linguini shrimp, mussels with diavolo sauce 39

Tartare du moment (boeuf ou saumon ou thon)– Tartare of the day (beef or salmon or tuna) 43

Escalopes de veau florentine – Veal cutlet florentine style 41

Crevettes à l'ail paprika – Garlic shrimp, paprika 42

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 45

-----

Café ou thé – Coffee or tea

\*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 GIRL'S de 16 h à 21:30 :

Verre de vin blanc, rouge, rosé (5oz) ou mousseux 8 \$

La bouteille blanc Pinar de Villena sauvignons blanc 27 \$

La bouteille rouge Pinar de Villena Grenache 27 \$

Huître 1.50 \$

Oyster

Brie fondant, miel, noix et salade 22 \$

Melting brie, honey, nut with salad

Raviolis farcis ricotta et épinard à la Piemontese 22 \$

Ricotta, spinach stuffed raviolis à la Piemontese

Poulet teriyaki, légumes sautés et riz basmati 22 \$

Chicken teriyaki, sautéed vegetable and basmati rice

Tartare de boeuf ou saumon, (4 oz) frites ou salade  
verdure 22 \$

Beef or salmon tartare (4 oz) with green salad or french  
fries