

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

LES ENTRÉES \$ - Supplements \$

Huître fraîche - Fresh oyster 1.50

Huître Rockefeller - Rockefeller oyster 3.75

Proscuitto melon 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

Raviolis farçis au champignons sauce gigi – Ravioli stuffed with mushrooms sauce gigi 34

Poisson du jour - Fish of the day 38

Linguini polpette sauce casalinga – Linguini veal meatballs with casalinga 37

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

Escalopes de veau madagascar – Veal cutlet with green peppercorns 41

Crevettes et pétoncles sauce à l'impérial – Shrimp, scallops with imperial sauce 45

Côtelette de longe d'agneau grillée sauce romarin – Grilled lamb loin chops with rosemary sauce 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 huître l'unité 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 \$ Raviolis farçis ricotta et épinard à la Piemontese 22 \$

La bouteille blanc Pinar de Villena sauvignons blanc 27 \$ Ricotta, spinach stuffed raviolis à la Piemontese

La bouteille rouge Pinar de Villena Grenache 27 \$

Huître 1.50 \$

Oyster

Poulet teriyaki, légumes sautés et riz basmati 22 \$

Chicken teriyaki, sautéed vegetable and basmati rice

Brie fondant, miel, noix et salade 22 \$

Melting brie, honey, nut with salad

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

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