

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

### LES ENTRÉES \$ - Supplements \$

Huître fraîche - Fresh oyster 1.50

Huître Rockefeller - Rockefeller oyster 3.75

Raclette et ses garnitures 23

### 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 primavera et poulet – Pennini primavera and chicken 34

Poisson du jour - Fish of the day 38

Linguini aux moules et crevettes – Linguini mussels and shrimp 36

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

Escalopes de veau fromage brie– Veal cutlet brie cheese 41

Crevettes pernod – Shrimp pernod sauce 42

Joue de bœuf cuisson lent, sauce au vin rouge– Slow-cooked beef cheek, red wine sauce 43

-----

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 \$

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