

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 – Snails with garlic 19

LES PLATS - Main meal

Salade du Chef - Chef's salad 24
Pâte du jour – Pasta of the day 25
Salade canneberges, canard effiloché – Cranberry and shredded duck salad 29
Linguini crevettes diavolo – Linguini with shrimp and diavolo sauce 26
Escalopes de veau du moment- Veal cutlet of the day 33
Crevettes et pétoncles sauce porto – Shrimp and scallop porto sauce 35
Tartare de boeuf ou saumon ou thon- Beef or salmon or tuna tartare 35
Poisson du jour - Fish of the day 32
Joue de bœuf cuisson lente, purée pommes de terre – Slow-cooked beef cheek, mashed potatoes 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 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 **GIRLS** huître à 1.50 \$ plat 22 \$ 16 H À 21 :30

