

# Soir

## Entrées

### Pâté de campagne

*Pâté de campagne aux raisins et tournesols, marmelade de carottes*

t-h  
carte **\$10.00**

### Verdure

*Méli-mélo de laitue au vinaigre de xérès*

t-h  
carte **\$10.00**

### Verdure avec canard

*Accompagné de satays de canard aux épices*

t-h **\$3.00**  
carte **\$13.00**

### Feuilleté de coquillages

*Feuilleté de moules et palourdes aux lardons et fleur dail*

t-h **\$1.00**  
carte **\$11.00**

### Craquant de cheddar

*Craquant au cheddar fort fondant, chutney de canneberge*

t-h **\$3.00**  
carte **\$13.00**

## Les potages

### La crème du jour

*Cuisinée avec passion*

t-h  
carte **\$5.00**

### Soupe de poissons et fruits de mers

*Un classique depuis 19 ans*

t-h **\$4.00**  
carte **\$9.00**

## Pause digestive

### Trio de sorbet

*Fait maison*

t-h **\$4.00**  
carte **\$4.00**

## Plats principaux

### Boudin noir

*Sauce à l'ignon et vin rouge*

t-h **\$38.00**  
carte **\$28.00**

### Aiglefin et crevettes

*Au curry de Malaisie*

t-h **\$40.00**  
carte **\$30.00**

### Joue de porc braisé

*Sauce aigre douce à l'orange*

t-h **\$41.00**  
carte **\$31.00**

### Pavé de bison grillé

*Au cumin et Dijon*

t-h **\$45.00**  
carte **\$35.00**

### Filet d'agneau

*Aux herbes de Provence et tomates séchées*

t-h **\$46.00**  
carte **\$36.00**

### Filet mignon

*Au porto et champignons blancs*

t-h **\$50.00**  
carte **\$40.00**