

Menu à la carte

A LES ENTRÉES

Potage du moment	7
Soupe à l'oignon gratinée	10
Salade verte	7
Salade César	9
Calmars frits	11
Tomate bocconcini	9
Feuilleté d'escargots	10
Terrine de gibier	11
Tartare de saumon	12
Tartare de bœuf	14
Tataki de thon	13
Crevettes tempura	11

A LES SALADES

Salade chèvre chaud	22
Salade de truite fumée de St-Alexis-des-Monts	22

A LES PÂTES

Linguines carbonara	21
Manicottis sauce marinara	19
Farfalles à la truite fumée	21
Spaghettis au canard confit	27
Raviolis d'homard	31
<i>Servi avec riz et légumes</i>	
Linguines aux fruits de mer	29
<i>Moules, palourdes, crevettes et pétoncles</i>	

Extra gratin	3
--------------	---

A LES VIANDES

Tartare de bœuf (Bœuf AAA)	29
<i>Servi avec frites ou salade</i>	
Bœuf bourguignon	25
<i>Servi avec pommes de terre grelots et légumes</i>	
Filet mignon (6 oz) (Bœuf AAA)	38
<i>Sauce poivre vert, servi avec pommes de terre grelots et légumes</i>	
Involtini de veau, crème champignon et crème	27
<i>Servi avec pommes de terre grelots et légumes</i>	
Côtes de porc, sauce moutarde	26
<i>Servi avec pommes de terre grelots et légumes</i>	
Jarret d'agneau, sauce vin rouge	29
<i>Servi avec pommes de terre grelots et légumes</i>	

LES POISSONS ET FRUITS DE MER

Tartare de saumon	24
<i>Servi avec frites ou salade</i>	
Pavé de saumon	26
<i>Inspiration du chef, servi avec riz et légumes</i>	
Assiette de fruits de mer	42
<i>Moules, palourdes, crevettes, pétoncles, queue d'homard</i>	
Arrivage du moment	Prix du marché

LES BREUVAGES

Jus de tomate	3
Liqueur douce	4
Eau minérale	4
Thé, café régulier, tisane	4
Espresso	4
Café latté	5
Cappuccino	5

LES CAFÉS ALCOOLISÉS

Espagnol	8,50
<i>(cognac, Tia Maria)</i>	
Brésilien	8,50
<i>(Grand Marnier, Tia Maria, cognac)</i>	
Irlandais	8,50
<i>(whisky jameson)</i>	

LES DESSERTS

Dessert (choix variés sur plateau)	7
------------------------------------	---

LES FROMAGES

Plateau de fromages du Québec (3 sortes)	21
--	----