

# Menu à la carte

## Nos entrées gourmandes

Mijoté du jour 4,50\$  
Salade maison 7,00\$  
Salade César 8,00\$

Bruschettas (3) avec salade 6,00\$  
Terrine maison 8,00\$

Entrée tablée (saveur à découvrir) prix variable

Croutons de chèvre chaud (3) 8,00\$  
Chaudrée de fruits de mer 8,00\$

Saumon fumé 10,75\$

Tartare de saumon ou de boeuf 13,00\$

Baguette apéro (saveurs inspirées) 7,00\$

Foie Gras poêlé 19,00\$

Gravlax de saumon 9,00\$

Tartare inspiré 15,00\$

Fondant de brie, pommes et érable 8,00\$

## Nos crus

Tartare de saumon (6oz) frites poêlées et salade 23,00\$

Tartare de boeuf (6oz) frites poêlées et salade 23,00\$

Salade maison, pommes et crouton au fondant de brie 19,00\$

## Extra

## Nos pâtes au goût d'Italie

Primavera 18,00\$

À la Gigi 20,00\$

Poulet grillé, tomates séchées et asperges 21,00\$

Aux deux saumons 22,00\$

Aux fruits de mer 24,00\$

Cannellonis à la viande, sauce pomodori 19,50\$

## Extra

Gratin 2,95\$

Pain baguette à l'ail gratiné 3,95\$

Champignons sautés 2,00\$

Pain baguette à l'ail 2,95\$

## Nos pizzas fines

Nouveau produits à venir variable

## Nos volailles

Poulet général Tao // Option Végé disponible *servi avec riz* 20\$

Suprême de volaille à la parmigiana\* 20,00\$

Suprême de volaille champignons et porto\* 20,00\$

Suprême de volaille au fondant de bri, sauce cidre de pommes des Roy de la pomme 19,25\$

## Nos poissons & fruits de mer

Morue poêlé de l'Islande sauce au beurre blanc 19,00\$

Saumon poêlé sauce au beurre blanc\* 20\$

Poêlé de crevettes, cuisson au vin blanc *servie avec riz, légumes et choix de salade* 24\$

Pot au feu de la mer *servi avec riz et légumes* 28\$

Poêlée de pétoncles cuisson au vin *servie avec riz, légumes et choix de salade* 28\$

Le plat Vieille Tablée *Concocté juste pour vous* variable

## Du grill au fumoir

Filet mignon 6 oz sauce poivre et congac 31,00\$

Entrecôte 10 oz Sylver Strling AAA\* Sauce poivre et cognac 37,00\$

Escalope de veau à la parmigiana\* 22,00\$

Escalope de veau aux champignons sauvages 22,00\$

Ossobuco de veau façon Tablée\* 31,95\$

Mignon de veau en croûte de champignons sauvages 34,00\$

Carré d'agneau au jus de thym 39,00\$

Duo Côte à côte 30,00\$

Bondin noir en bloc, compote de pommes. Sauce au cidre de pomme des Roy de la pomme 20,00\$

Kangourou sauce sortilège bleutes et érable 30,00\$

Magret de canard laqué à l'érable 27,95\$

*\* Servi avec légumes poêlés et un choix d'accompagnement (riz, frites poêlées, pommes de terre parisiennes, pâtes du chef, pomme de terre au four, salade verte ou césar.*

## Menu pour enfants

Spaghetti 15,00\$

Pizza pepperoni et fromage avec frites 15,00\$

Panini au jambon (servi avec frites ou salade) 15,00\$

TAO 15,00\$

\*\* breuvage et dessert maison Inklus

\* Les enfants peuvent aussi choisir presque n'importe quel plat à la carte en portion plus petite. Une façon ingénieuse de leur apprendre le plaisir de goûter et de découvrir.

## Desserts maison

Menu de groupe également disponible sur réservation. Informez-vous !