

SOUPES

ENTRÉES FROIDES

ENTRÉES CHAUDES

POISSON & FRUITS DE MER

CLASSIQUES

SPECIALITÉS

Soupes

Bisque de Crevettes	\$14
Soupe à l'Oignon Gratinée	\$16
Soupière du Chef	\$12

Entrées Froides

Salade César	\$15
Salade de Confit de Canard Effiloché	\$28
Salade de Saumon Fumé au Chèvre Frais	\$17
Terrine de Gibier	\$15
Assiette de Charcuterie	\$26

Entrées Chaudes

Pétoncles Sautés au Pastis	\$20
Escargots du Chef	\$18
Baguettine de Chèvre Chaude	\$15
Feuilleté aux Foie Gras Poêlé	\$25

Poisson & Fruits de Mer

Homard Grillée	MP
----------------	----

Pot au Feu de Poisson & Coquillages aux Fruits de Mer	\$53
<i>Ajouter 1/2 Homard</i>	MP
Filet de Saumon et Crevettes	\$35
Tartare au Saumon	\$32
Linguini aux Fruits de Mer	\$35
Poisson du Jour	MP
Poisson du Chef	\$40

Classiques La Sauvagine

Variation de Canard (Cuisse confit, Magret et Foie Gras Poêlés)	\$55
Pâtes Végétariennes Primavera	\$27
Noisettes de Porc Lacqué au Vinaigre d'Érable	\$33
Demi Poule de Cournouailles Grillée Piri-Piri	\$30
Filet-Mignon de Boeuf au Fromage Bleu St-Benoit	\$58
Steak et Frites (<i>Contra-Filet AAA</i>)	\$48
Jaret d'Agneau Provençale	\$35
Carré d'Agneau Rôti aux Fines Herbes	\$60
1/2 Carré d'Agneau Rôti aux Fines Herbes	\$38

Spécialités La Sauvagine

Confit de Canard et son Riz	\$34
Duo Médallion de Gibier avec Sauce au Bleuets	\$49
Assiette de Trois Gibiers en Dégustation	\$55
Tournedos de Caribou	MP

** Les prix sont sujets à changement sans préavis et sont affichés à titre informatif seulement.

NOUS REJOINDRE

A PROPOS



Conçu par carolinehallee.com