

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 <i>Servi avec riz et légumes</i>	31
Linguines aux fruits de mer <i>Moules, palourdes, crevettes et pétoncles</i>	29

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

A LES VIANDES

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

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 (cognac, Tia Maria)	8,50
Brésilien (Grand Marnier, Tia Maria, cognac)	8,50
Irlandais (whisky jameson)	8,50

LES DESSERTS

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

LES FROMAGES

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