



# MENU

## Midi

**Table d'hôte +10\$**

Potage ou salade verte  
Dessert du moment  
Thé ou café

### Entrées

Potage du jour | 5\$

Bisque de homard | 7\$

Brie fondant pané | 12\$

- Compotée de canneberges à l'orange, pistaches, huile aux herbes

Carpaccio de crevettes d'Argentine | 11\$

- Aioli au citron, radis ninja, oignon vert, croûtons de pain, hibiscus

 César maison | 13\$

- Laitue romaine, câpres frites, tuile de parmesan

### Plats

Bavette de boeuf servie avec frites ou salade | 34\$

- Légumes de saison, sauce marchand de vin, pommes pailles

Foie de veau | 36\$

- Pommes flambées au rhum, érable, bacon, légumes de saison

Vol-au-vent | 23\$

- Poulet confit, béchamel, légumes racines, huile d'estragon

 Tagliatelles | 25\$

- Crème d'ail et de citron, crevettes nordiques, poireaux fondants et frits

Poisson du moment | Prix du marché

- Déclinaison de betteraves, beurre blanc champagne et caviar

*Dessert du moment* | 6\$

*Ardoise du moment disponible*

Informez-vous auprès de votre serveur