MENU TABLE D'HÔTE

55 $ par personne, plus taxes et service



Choix d'une **entrée** et d'un **plat principal**

Entrées :

Potage du moment

— ou —

Duo de choux-fleurs frits et grillés
Tzatziki aneth, maïs & citron.

— ou —

Fondues 3 fromages
Mayo épicée & oignons caramélisés.

— ou —

Tataki de thon
Salsa de pommes, mangues et amandes sur mayo Amaretto.

— ou —

Crabcake maison
Mayo gingembre & chou rouge sésame.

Plats principaux :

Morue poêlée
Infusion lardons, crème et vin blanc, tapenade de poireaux et lardons poêlés, poireaux frits sur purée du moment & huile verte maison.

— ou —

Braisé de joue de bœuf
Légumes grillés, pommes de terre grelots et chip de prosciutto.

— ou —

Salade style PokeBol
Cubes de thon à l'asiatique, fruits de saison, édamames, carottes, concombres, avocats & riz, sauce sésame.

— ou —

Tartare de saumon, thon ou bœuf
Frites maison & salade mixte.

— ou —

Terre et mer façon bistro
Bavette de bœuf chimichurri, crevettes cajun sur chutney du moment, frites maison.

— ou —

Burger classique
Sauce BBQ fumé, cornichons tranchés, bacon, fromage suisse, roquette & cornichon frit, frites maison.

Dessert :

Gâteau caramel et cannelle
Crumble de pacanes et beurre & son caramel fouetté.

Café régulier