

Carte du Midi

Potage du Jour ou Salade du Chef

SAUMON SAUCE BÉARNAISE 18.95\$

***Servis avec Riz & Légumes**

POITRINE DE POULET sauce crème champignon 17.95\$

Servis avec frite Maison & légumes

HAMBURGER STEAK 16.95\$

Sauce aux poivre , Servis avec frite Maison & légumes

PLAT DU JOUR 15.95\$

Servis avec frite Maison ou Purée gold & légumes

GÉNÉRAL TAO 16.95\$

Servis avec riz & légumes

BAVETTE DE BŒUF A L'ÉCHALOTE 22.95\$

***Servis avec frite Maison & légumes, sauce aux vin ***

CREVETTE PAPILLON A L'AIL (7) 18.95\$

Servis avec riz & légumes

MOULE MARINIÈRE & FRITE 17.95\$

café, thé ou tisane

&

Dessert

MERCREDI au VENDREDI
11hrs-14hrs

La Carte du Chef

Entrée

6\$-POTAGE

14\$-AILERONS DE PINTADE ANANAS & BETTERAVE

16\$-CRÈME BRÛLÉE FOIE GRAS & CONFIT D'OIGNON

14\$-BALUCHON FROMAGE ST-BENOIT & CHAMPIGNONS PORTOBELLO

13\$-FEUILLETÉ D'ESCARGOT TOMATE SÉCHÉE & CREME

10\$-SALADE ARCADIENNE GRENOBLE ET MANDARINE

16\$-SAUMON FUMÉ PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE

Plat Principal

34\$-SUPRÊME DE VOLAILLE MANCHON ROTI POIVRE ROSE

36\$-COTE DE PORC NAGANO SAUCE DIJONNAISE

32\$-GNOCCHIS CHAMPIGNON SAUVAGE SAUCE CREME

40\$-JARRET D'AGNEAU BRAISÉE AU ROMARIN & PURÉE GOLD

49\$-FILET MIGNON DE BŒUF FROMAGE DE CHEVRE SAUCE PORTO

42\$-MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE SAUCE AU VIN ROUGE & PURÉE GOLD

36\$-BLANQUETTE DE SAUMON & FRUITS DE MER (SAUCE CREME)

33\$-CUISSÉ DE CANARD CONFIT SAUCE AUX GRIOTTES

22\$-ASSIETTE DE CHARCUTERIE

4\$-Pause glacée(granité)

12\$-(Duo de Desserts) Crème Brûlée ,Gâteaux mousse chocolat

3\$-Café, thé ou tisane

Table D'Hôte du Soir

Potage

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS CREME & TOMATES SÉCHÉES

SAUMON FUMÉ & PERLES DE VINAIGRE BALSAMIQUE

BALUCHON FROMAGE ST-BENOIT & CHAMPIGNONS PORTOBELLO

AILERONS DE PINTADE ANANAS & BETTERAVE

SALADE ARCADIENNE GRENOBLE & CLÉMENTINE

CRÈME BRULÉE FOIE GRAS & OIGNONS CONFIT

PAUSE GLACÉE GRANITÉ

JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AU ROMARIN & PURÉE GOLD

COTE DE PORC NAGANO SAUCE DIJONNAISE

GNOCCHIS CHAMPIGNONS SAUVAGE & CREME

SUPREME DE VOLAILLE MANCHON & POIVRE ROSE

FILET MIGNON DE BŒUF FROMAGE DE CHEVRE SAUCE PORTO

MACREUSE DE BŒUF BRAISÉE SAUCE AU VIN ROUGE & PURÉE GOLD

CUISSE DE CANARD CONFIT A L'ORANGE

BLANQUETTE DE SAUMON & FRUITS DE MER (SAUCE CREME)

**** ASSIETTE DE CHARCUTERIE & FROMAGE + 22.00\$**

Les Délices Sucrés Café, thé ou tisane

64.95\$