

Les Créations Tendances...

Effiloché de joue de porc du Québec braisée,
compoté de légumes racines et croustilles de poires déshydratées

11 \$

Cocktail renversé de crevettes tigrées,
sauce chili thai, petite verdurette

12 \$

Carpaccio de bœuf "certified Angus beef®" en croûte de fruits séchés,
coulis aux fraises et poivre noir

15 \$

Potage du moment ou
salade création du Chef ou
salade verte à la vinaigrette du moment

Troffie sauté à l'huile d'olive extra vierge, calmar mariné et rissolé,
palourdes fraîches, fleur d'ail, fines herbes et parmesan

23,99 \$

Poitrine de poulet en porte feuille à la chair de crabe et poivron doux,
sauce crémeuse au vin blanc et jardinière de légumes

27,99 \$

Rôti de contre filet de bœuf "certified Angus beef®" au jus et crevettes sautées à l'ail,
pommes de terre Yukon Gold et légumes assortis

37,99 \$

Filet de rouffle à nez bleu en croûte d'épices Cajun, beurre blanc infusé au jonc odorant,
riz basmati et bouquet de légumes

25,99 \$

Rotolo farci de saucisse Italienne et fleur de brocoli,
crémeuse tomatée aux tomates Roma, parmesan et fines herbes

22,99 \$

Thé, café ou infusion

