

Table d'hôte groupe #2

Champignons aux escargots fumés,
crème de fromage du terroir à la brunoïse de prosciutto

9 \$

Suprême de canard poêlé sur demi-poire caramélisée au beurre de pomme
et réduction de vinaigre balsamique

10 \$

Potage du moment ou
salade verte et vinaigrette du moment ou
salade création du Chef

Ravioli au pesto farci aux quatre fromages,
crémeuse émulsionnée aux épinards, vin blanc, fines herbes et parmesan

20,99 \$

Poitrine de poulet marinée à la Méditerranéenne, sauce aigre douce au Baco noir,
pommes de terre du moment et bouquet de légumes

26,99 \$

Contre filet de bœuf "certifié Angus beef®" grillé, sauce poivrade,
pommes de terre et légumes

32,99 \$

Côte française de porc du Québec grillée, glace de viande forestière,
pommes de terre Yukon Gold et légumes jardinière

28,99 \$

Pavé de saumon poêlé à l'unilatéral, beurre blanc au jonc odorant,
riz aux saveurs du jour et légumes du marché

25,99 \$

Assiette de fromage régulière ou raffinée

12 \$/13 \$

Thé, café ou infusion

Le Pub City vous propose :

Charles de Meunier, Brutus Tradition, mousseux 30 \$

Tariquet Sauvignon blanc, Côte de Gascogne 36 \$

Laroche de la Chevalière, vignier, Languedoc 35 \$

Monkey Bay rosé 39 \$

Reserva de Peron, syrah 28 \$

Mascaron, Bordeaux 45 \$

Campo cení, Toscane 38 \$

Badiola Mazzei, Toscane 42 \$

Comtes de Roquefeuil, Languedoc, Roussillon 30 \$

www.restopubcity.com