

## Table d'hôte groupe #2

\*\*\*\*\*

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

9 \$

Lit de crevettes tigrées, coulis de tomates

12 \$

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Fazzoletti farci de prosciutto et de roquette, sauce rosée à la vodka et au poivre concassé

21,99 \$

Pétoncles sautés, déglacés de Jack Daniel's, sauce crémeuse au vin blanc, pancetta,  
saucisse chorizo et maïs blancs, riz et légumes du moment

27,99 \$

Longe de sanglier de la Ferme des Bois Noirs, rôtie, glace de viande aux champignons,  
pommes de terre et légumes du jardin

38,99 \$

Bavette de bœuf "certified Angus beef®", réduction de fond de veau au vin rouge,  
pommes de terre et jardinière de légumes

29,99 \$

Poitrine de poulet poêlée, sauce crémeuse au fond brun de veau, bris et canneberges

24,99 \$

\*\*\*\*\*

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 37 \$

Laroche de la Chevalière, Viognier, Languedoc 37 \$

Monkey Bay rosé 39 \$

Reserva de Peron, syrah 29 \$

Mascarou, Bordeaux 45 \$

Campo cení, Toscane 40 \$

Badiola Mazzei, Toscane 42 \$

[www.restopubcity.com](http://www.restopubcity.com)

20 juillet 2010