

Table d'hôte du Midi

7 Février 2012

*Cocktail renversé de crevettes tigrées,
sauce chili thaï et petite verdurette*

12 \$

*Fondant de brie piqué à la confiture de prune rouge grillée,
en croûte de noisettes concassées*

14 \$

Potage à la julienne de légumes thaï ou

Salade de pommes de terre campagnarde ou

Jeunes pousses de laitue, macédoine de fruits et vinaigrette du moment

Penne "alla arabiata";

sauce tomate épicée, piments bananes et fines herbes

13,95 \$  CHOIX EXPRESS I

Pissaladière à la méditerranéenne,

*crevettes de Matane, pesto de basilic, tomates séchées et fondant de bocconcini,
panaché de laitue mesclun et vinaigrette aux pignons grillés*

15,95 \$

Assiette Tapas :

Fish & Chips à la bière et mayo aux poivrons;

Duo de saucisses et miroir de vin rouge;

Roulade de bœuf et ratatouille, demi-glace à la lavande

18,95 \$

*Bifteck de bœuf rôti en croûte de moutarde violette,
glace de viande au poivre vert et frites de Yukon Gold maison*

22,95 \$

*Roulade de pangasius, bébés épinards et tomates confites, cuit au four,
riz basmati à l'estragon et légumes poêlés*

20,95 \$

*Escalope de volaille aux herbes de Provence,
glace de viande aux champignons sauvages, pommes de terre et légumes sautés*

17,95 \$

Linguini sauté à l'huile d'olive,

laninères de bœuf, champignons, brocoli et grana padano

14,95 \$  CHOIX EXPRESS I

Tentation sucrée,

thé, café ou infusion

Assiette de fromages du terroir 13\$

(Double assiette 22 \$)

Demandez à voir notre plateau de desserts!