

Table d'Hôte du Midi

30 Juillet 2010

Calmars frits,
confiture de tomate légèrement épicée et citron confit

12 \$

Tartare de bœuf certifié Angus beef® du Pub city, compote d'oignons et biscottes

15\$

Potage taillé aux légumes ou
salade Méditerranéenne ou
Salade verte à la vinaigrette du moment

Assiette de Tapas :

Buchette de fromage de chèvre sur croustons aux fines herbes; Mijoté de poulet de grain;
Brochette de contre filet de bœuf CAB, sauce poivrade

15,99 \$

Panaché de laitue mesclun, vinaigrette aux a la carminée, raisins frais et avelines,
fromage de chèvre chaud

13.99\$

Bifeck de côte CAB grillé, glace de viande aux champignons forestiers sautés, frites de pommes
de terre Yukon Gold maison

39,99 \$

Gnocchi de pommes de terre Carbonara : Sauté de pancetta, jaunes d'œufs,
poivres noirs concassés et fromage Grana Padano

11,99 \$

Pavé de saumon Keta du Pacifique poêlé, beurre blanc à l'ail rôti et à la mangue Atulfo,
riz multi-grains à la saveur d'orange et ses légumes du marché

19,99 \$

Jarret d'agneau braisé, fond brun de cuisson réduit à la gelée de sapin au parfum de romarin,
quenelle de pommes de terre Yukon Gold à l'ail rôti

17,99 \$

Spaghetinni sauté à l'huile d'olive, émincé de bœuf CAB, tomate fraîche, fines herbe et parmesan

9.99 \$

Tentation sucrée de notre pâtissier! Thé, café ou infusion...