

# *Nos créations tendances*

\*\*\*\*\*

*Saucisse chorizo rissolée et crevettes sautées,  
sauce tomate Diabolo,  
tapenade d'olive noire et compote de poivron  
15 \$*

\*\*\*\*\*

*Potage du moment ou  
création du Chef ou  
petite verdurette et sa vinaigrette*

\*\*\*\*\*

*Spaghetinni Montenara; sauce crémeuse tomatée à la viande,  
herbes fraîches, parmesan et tomates raisins  
19,95 \$*

*Poitrine de poulet farcie de fromage à la crème, mignonette fumé,  
pommes et poires, glace de viande au cidre de pomme,  
pommes de terre et légumes du marché  
27,95 \$*

*Éventail de bœuf "certified Angus beef" rôti,  
glace de viande forestière,  
pommes de terre Yukon Gold et bouquet de légumes  
31,95 \$*

*Napoléon d'escalopes de veau de lait poêlées,  
portobello mariné et grillé, prosciutto et fromage Di Buffalo,  
demi-glace au madère lié à la crème,  
pommes de terre et jardinière de légumes  
33,95 \$*

*Tataki de thon rouge en croûte de flocons de noix de coco,  
sur vinaigrette tiède au miso et vinaigre sudachi,  
riz et légumes du moment  
29,95 \$*

*Farfale sauté au beurre, sauce crémeuse à la saveur de homard,  
crevettes et pancetta rissolés, fines herbes et tomates raisins  
21,95 \$*

\*\*\*\*\*

*Thé, café ou infusion*

\*\*\*\*\*

*Assiette de fromages du terroir 13\$  
(Double assiette 22 \$)  
Demandez à voir notre plateau de desserts!*