



TABLE D'HOTE

SOUPE DU JOUR

Soup of the day

SALADE DU JARDIN

Green salad

TERRINE CAMPAGNE MAISON + 7,00

House made pâté

ESCARGOT BEURRE A L'AIL + \$5.00 gratiné + \$2.00

Garlic butter snail

TARTARE DE SAUMON + \$7.00

Salmon tataré

BRIE FONDANT AUX AMANDES + 8.00

Brie cheese melted with almond

SALADE CESAR + 5.00

Ceaser salad

PATES AU GOUT DU CHEF \$24.00

Chef pasta mood

POULET ASIATIQUE \$26.00

Chicken breast with spicy sauce

FILET MIGNON SAUCE POIVRE \$39.00

Extra scampi + 3,00 ch

ROGNONS DE VEAU DIJONNAIS \$26.00

Veal kidneys dijon sauce

POISSON DU JOUR \$30.00

Fish of de day

LANGOUSTINES POÉLÉES BEURRE D'AIL \$34.00

Garlic butter scampi 6 pieces

MACREUSE DE BOEUF VIN ROUGE \$28.00

Beef braised with vine sauce

BOEUF BOURGUIGNON ANCESTRAL \$27.00

Beef burgundy

CONFIT DE CANARD MAISON \$30.00

Duck confit

BAVETTE DE BOEUF ÉCHALOTTES \$29,00

Beef flank steak

DESSERTS

TAXES ET SERVICE NON INCLUS / TAXES AND GRATUITIES NOT INCLUDED