

Du mardi au samedi à partir de 17 heures Fermé les dimanches et lundis

## Les entrées

À la carte 17\$

Tataki de thon au sésame, frites juliennes

Calmars frits maison, graines de pavots et jus de lime

Tartare de filet mignon, parfumé à l'huile de truffe

Potage du jour

Fondant au fromage de l'Abbaye St-Benoît, poireaux, amandes grillés et caramel de tomate

Salade de jeunes pousses, betteraves, vinaigrette aux agrumes et gingembre rose

Foie gras au torchon, marmelade de mandarine et cerise de terre, crumble de pain brioché aux amandes

Gaspacho glacé Salade César classique

Salade César et poulet Salade César et saumon grillé Salade de chèvre chaud

Pavé de saumon grillé, sauce vierge

Crevettes, pétoncles sur linguini, crème et parmesan

Foie de veau, mousseline de patate douces, oignons caramélisés, chips de bacon, sauce porto

Contre fillet Angus AAA, coupe Manhattan grillé, frites et sauce aux poivres verts

Poulet Général Tao, sauté de légumes, vermicelle, sauce Thaï

Les plats principaux

Les salades

petite

grande

petite

grande

21\$

En table d'hé

9\$

7\$

8\$

inclus

12\$

inclus

inclus

inclus

14\$

15\$

11\$

20\$

7,50\$

6,50\$

6,50\$

10\$

16\$

23\$

23\$

14\$

23\$

24\$

23\$

29\$

19\$

## La table d'hôte

## \*\*présenté à titre d'exemple seulement\*\*

Mille-feuille de ris de veau au madère et son doux parfum de truffe		33\$	
Filet mignon en croute de poivre noir et fromage de chèvre		39\$	
Spaghetti de blé, tomates cerises, courgettes, pesto au basilic, huile d'olive et parmesan		23\$	
Chaudrée de moules marinière servie avec frites et mayo		28\$	
Magret de canard poêlé, gel de bleuet, mousseline de pomme de terre, glace de veau au porto		34\$	
Thé, café, tisane		inclus	
La Sandwicherie			
Végéburger aux lentilles corail, pain bretzel, brie, pomme, mayo, dijon, miel et frites de patate douce	17\$		
Burger club, poulet grillé, mayo, bacon, laitue et tomate	18\$		
Burger " Vrai bouble cheese" cheddar, laitue, tomate, oignon, cornichon, bacon	18\$		
Lobster roll	23\$		
Les desserts			
Crème brulée, parfum du moment	8,50\$		
Gâteau truffle sucré et salé au chocolat (sans gluten)	11,50\$		
Dessert du jour	7,50\$		
Gâteau mousse au chocolat , coulis et petits fruits	9,50\$		
Salade de fruits frais	7,50\$		
Assiette de fromages, fruits frais et pain aux noix	13\$		

## Les cafés

Café , thé	2,75\$
Espresso / Espresso allongé	3,50\$
Cappucino	4\$
Café au lait	4,50\$