

TABLE D'HÔTE MIDI

Découvrez le restaurant sous un autre jour!

Les tables d'hôte du midi sont disponibles du lundi au vendredi de 11h à 14h.

[Menu](#) Desserts

La table d'hôte inclus : entrée ou dessert + plat principal + café

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR		FONDANT ST-BENOIT	+3	RILLETES DE CANARD	+4
SALADE DU MARCHÉ		FEUILLETÉ D'ESCARGOTS AU BLEU	+4	TARTARE DE SAUMON	+5
BISQUE DE HOMARD	+4	TRUITE FUMÉE MAISON	+4	CREVETTES TEMPURA Chutney d'ananas	+5
SOUPE À L'OIGNON	+4				

PLATS PRINCIPAUX

INSPIRATION DU CHEF	...	COQUILLE ST-JACQUES pétoncles, moules, crevettes & champignons	17	MORUE crémeuse câpres & citron	18
SALADE DU MOMENT	...	FOIE DE VEAU sauce à l'échalote	17	FEUILLETÉ DE RIS DE VEAU	18
PÂTES PESTO AUX LÉGUMES Chèvre +4 - Poulet +4 - Crevettes +7	12	LASAGNE CLASSIQUE & 4 FROMAGES ^L Servi avec salade verte	17	TARTARE saumon frais & truite fumée	19
SOUPE À L'OIGNON REPAS À LA SCOTCH ALE ^L Gratinée au St-Benoit. Servi avec salade verte	14	MIGNON DE PORC ^L sauce crémeuse à la moutarde de Meaux	17	SAUMON À LA CRÈME DE BASILIC servi avec légumes et pomme de terre ou en salade	19
FISH N' CHIPS	15	OSSO BUCO DE PORC chorizo & champignons	17	MOULES & FRITES 1 lbs ou 2 lbs	14 / 20
COUSCOUS AUX LÉGUMES Chèvre +4 - Poulet +4 - Crevettes +7	15	CONFIT DE CANARD poire & érable	18	BAVETTE DE BOEUF 6 oz ou 8 oz	19 / 25
POUTINE AU CANARD CONFIT & CHÈVRE	16				

POUR LES GRANDES OCCASIONS

DUO DE PÉTONCLES ET CREVETTES sauce rosée, ail, citron et fine herbes sur linguine	30	FILET MIGNON 6oz	38	CARRÉ D'AGNEAU 8 côtes	39
---	----	---------------------	----	---------------------------	----

TABLE D'HÔTE

Inspirée de produits saisonniers, notre table d'hôte se renouvelle constamment.

Elle est une signature du chef exécutif Samuel Beauregard.

POTAGES

POTAGE DU JOUR

BISQUE DE HOMARD

+5

BISQUE DE HOMARD &
CRUSTACÉS

+9

ENTRÉES

SALADE DU MARCHÉ

BRIE EN PANKO,
coulis de framboises & balsamique

MOUSSE DE TRUITE FUMÉE &
PHILLY

CHOU-FLEUR RÔTI FAÇON
CÉSAR

FEUILLETÉ D'ESCARGOTS
au beurre blanc à la sauge

TRIO DÉGUSTATION

+4

FLANC DE PORC BRAISÉ,
sauce bbq fumée

PLATS PRINCIPAUX

CASSEROLE DE MOULES 30
vin blanc ou Pernod

COUSCOUS DE LÉGUMES 33
GRILLÉS,
coulis de tomate & basilic

SHORT RIBS LAQUÉES 47
aux baies d'argousier & L'érable, frites de
patates douces

OSSO BUCO DE PORC 38
cheddar fondant & lardons

JARRET DE CERF DU QUÉBEC 49
braisé au romarin, miel & brandy

PÉTONCLES POÉLÉS 44
au beurre de pomme & bacon sur purée
de courges rôties

MORUE POÊLÉE 38
sauce crémeuse vin blanc, L'câpres &
citron sur risotto aux pleurotes

PLATEAU À PARTAGER ...

FILET MIGNON 6OZ SAUCE 52
PORTO

BOUDIN NOIR 39
compoté d'oignons L' & balsamique blanc

CARRÉ D'AGNEAU (8 CÔTES), 53
crémeuse à la moutarde de Meaux

LA GRANDE FINALE

SÉLECTION DE DESSERTS & 18
FROMAGES À PARTAGER