


# Table d'hôte



## Entrée

	Assiette	Table d'hôte
Potage du moment (sans gluten)	3,95 \$	Incl.
Soupe à l'oignon gratinée	7,50 \$	Incl.
Blini de mousse d'avocats et crevettes	7,95 \$	Incl.
Feuilleté d'escargots au vin blanc et brie	8,95 \$	Incl.
Bruschetta aux champignons sauvages et parmesan	8,95 \$	Incl.
Tartare de saumon à la japonaise et fraises	12,00 \$	2,00 \$

## Repas



Le tartare de saumon à la japonaise et fraises, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	24,00 \$	36,00 \$
Le tartare de bœuf à l'émulsion de bière noire, servi avec croûtons, frites et salade mesclun	24,00 \$	36,00 \$
La crêpe aux fruits de mer, (homard, crevettes, vrai crabe, pétoncles et moules) servie avec légumes sautés et salade mesclun	24,00 \$	36,00 \$
Le saumon sauce crémeuse, moutarde et érable, servi avec un riz à la lime, légumes sautés et salade mesclun	25,00 \$	37,00 \$
Linguine sauce rosée à la vodka, émincé de bison mariné à la Mactavish et légumes sautés	19,00 \$	29,00 \$
Le Jack Burger, 8 oz de bœuf, laitue, tomate, oignons confits, mayo au Jack Daniel, fromage suisse, bacon et portobello	18,00 \$	30,00 \$
La brochette de poulet méditerranéenne, sauce au poivre, servie avec pomme de terre Monte-Carlo, légumes sautés et salade mesclun	25,00 \$	37,00 \$

## En dessert

Folie du chef et son complice  
café alcoolisé

