

Nom: _____ Hébergement: _____

Allergie: _____ Date: _____

1 SOUPE ou SALADE

- VELOUTÉ NÉMISKAU
- SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE
- SALADE CÉSAR
- SALADE NÉMISKAU

2 LES PLATS PRINCIPAUX

- PLAT DU CHEF
- PENNE À LA GIGI (*champignons, pancetta, prosciutto et sauce rosé*)
- PENNE PRIMAVERA (*tomate, champignon, zucchini et piment*)
- ESCALOPE DE VEAU PARMIGIANA (*chapelure, sauce marinara et fromage*)
- CAVATELLI BUFFALA (*sauce rosé, fromage buffalo, prosciutto et basilic*)
- DEMI POULET DE COURNOUILLES ET SES LÉGUMES (*braisé aux oignons caramélisés*)
- MOULES ET FRITES ► SAUCE DIJONNAISE TOMATE SÉCHÉE FROMAGE BLEU
- COQUILLE DE FRUIT DE MER (*sauce au vin blanc, crevettes et pétoncles*)
- TRUITE GRILLÉE AMANDINE (*amandine facultatif*)
- FILET DE MORUE (*à la fondu de poireaux*)
- OSSO BUCCO (*servie sur pâtes*)
- LINGUINE AU SAUMON FUMÉ
- ENTRECÔTE (*et ses accompagnements*) / (supp. 12\$) ► CUISSON: SAIGNANT MEDIUM BIEN CUIT
- MAGRET DE CANARD (*avec sa sauce aux petit fruits*) / (supp. 8\$)
- MÉDAILLON DE SANGLIER (*sauce aux porto et bleuets*) / (supp. 6\$)
- JARRET D'AGNEAU BRAISÉ (*maïs et tomate concassés avec réduction de porto*) / (supp. 7\$)
- COMBINÉ TERRE ET MER SAUCE BORDELAISE / (supp. 14\$) ► CUISSON: SAIGNANT MEDIUM BIEN CUIT
(*médaille de filet mignon et crevettes*)
- FONDUE CHINOISE • 2 pers (*potom de terre au four et champignon*) / (supp. 10\$)

3 LES DESSERTS

- TARTE AU SUCRE (*coureur des bois*)
- GÂTEAU AU FROMAGE
- CRÈME BRÛLÉE (*grand marnier*)
- CHAUSSON TARTE PACANE
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
- ASSIETTE QUATRE FROMAGES / (supp. 10\$)

BREUVAGE / thé, café ou tisane

AU MENU CE SOIR
3 SERVICES



39.00\$

TAXES et SERVICE EN SUS