

Nom : _____ Hébergement : _____

Allergie : _____ Date : _____

1 | SOUPE OU SALADE

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

2 | ENTRÉE FROIDE ou CHAUDE

A - Entrée froide

- BRUSCHETTA DÉCOMPOSÉE (*tomate, oignon macéré et ail confit*)
- TARTARE DE TRUITE (*mangue, câpre frite, ciboulette et sriracha*)
- TARTARE DE BŒUF (*œuf, persil, câpre et dijon*) / (supp. 5\$)

B- Entrée chaude

- CASSOLETTE D'ESCARGOTS
- PÉTONCLES GRILLÉS AU SMOKED MEAT (*crème fouettée à la moutarde et choucroute de fenouil*)
- COQUILLE ST-JACQUES
- RONDELLES D'OIGNON À LA BIÈRE

3 | LE SORBET DU JOUR

4 | LES PLATS PRINCIPAUX

- PENNE À LA GIGI (*champignons, pancetta, prosciutto et sauce rosé*)
- TRUITE GRILLÉE AMANDINE (*amandine facultatif*)
- OSSO BUCCO (*servie sur pâtes*)
- LINGUINE AU SAUMON FÛMÉ
- ENTRECÔTE (*et ses accompagnements*) / (supp. 9\$) ▶ CUISSON : SAIGNANT MEDIUM BIEN CUIT
- MAGRET DE CANARD (*avec sa sauce aux petits fruits*) / (supp. 8\$)
- JARRET D'AGNEAU BRAISÉ (*maïs et tomate concassés avec réduction de Porto*) / (supp. 7\$)
- COMBINÉ TERRE & MER / (supp. 9\$) ▶ CUISSON : SAIGNANT MEDIUM BIEN CUIT
- CARRÉ D'AGNEAU (*supp. 9\$*)
- POULET FARÇI

VENDREDI ET SAMEDI SEULEMENT :

- FONDUE CHINOISE • 2 pers. (*pomme de terre au four et champignon*) / (supp. 10\$)
 - BŒUF ET POULET À VOLONTÉ
 - POMME DE TERRE AU FOUR (CRÈME SÛRE)
- MOULES ET FRITES (SAUCE DIJONNAISE – TOMATE SÉCHÉE – FROMAGE BLEU)

5 | DESSERTS

- CRÈME BRÛLÉE (GRAND MARINIER)
- MOELLEUX AU CHOCOLAT
- ASSIETTE QUATRE FROMAGES (SUPP. 10\$)

AU MENU CE SOIR 5 SERVICES



49.00 \$

TAXES et SERVICES EN SUS

BREUVAGE / thé, café ou tisane