

## **TABLE D'HÔTE MIDI À 28\$**

### **Soupe ou Salade maison ou Salade César**

Spécial du jour demandez au serveur.

Ailes de poulet 10 ailes de poulet accompagnées de frites et de choix de sauce BBQ ou REDHOT.

Bavette de bœuf 6 onces, accompagnée de frites et d'une sauce au poivre.

Filet de sole meunière glacé au vin blanc Accompagné de riz et de légumes.

Lasagne Sauce à la viande gratinée au four.

Moules marinara Sauce tomate, vin blanc, ail, oignons et anchois. (Extra frites : 4,00 \$)

Assiette de Crevettes 6 crevettes grillées accompagnée de riz et de légumes

Salade césar au poulet grillé.

Salade maison au poulet grillé.

Sauté de poulet cirello Cuit dans une sauce à la crème et poivrons, accompagné de frites.

Veau piccata al limone : Veau glacé au vin blanc avec sauce au citron. Servie avec pomme de terre et légumes. (Extra 8,00 \$)

Poisson frais du jour cuit au four accompagné de riz et légumes. (Extra 8,00 \$)

### **Café ou Thé**

### **Choix de dessert du jour**

**Menu disponible du lundi au vendredi de 11 h à 16 h, sauf les jours fériés.**

## **SOIRÉE EXPRESS À 29.99\$**

### **Soupe ou Salade maison ou Salade César**

Spécial du jour Demandez au serveur

Lasagne Sauce à la viande gratinée au four.

Filet de sole meunière glacé au vin blanc Accompagné de riz et de légumes.

Bavette de bœuf 6 onces, accompagnée de frites et d'une sauce au poivre.

Jarret d'agneau alla milanaise accompagné de riz

Linguini au pesto

### **Café ou Thé**

*\*\*\*Des frais minimums de 2\$ s'appliquent à toute modification*

*Menu disponible du dimanche au jeudi de 16h à la fermeture*

*Taxes et pourboire en su*

# TABLE D'HÔTE DU SOIR d'AVRIL

## Soupe

## Salade maison ou Salade César

**LA MOULE À LA BELGE – 42 \$ /MOULES EN SAUCE CRÈME À LA BIÈRE, OIGNON ET AIL, SERVIES AVEC FRITES**

**LE PARMIGIANA DE POULET – 44 \$ /POULET PARMIGIANA ACCOMPAGNÉ DE PÂTES À LA SAUCE TOMATE**

**LES PÉTONCLES – 44 \$ /LINGUINI À L'HUILE ET À L'AIL, SAUTÉ DE PÉTONCLES DE BAIE ET TOMATES SÉCHÉES**

**POULET ET SAUCISSES – 45 \$ /POULET ET SAUCISSES EN SPHÈRE, DÉPOSÉS SUR UNE SAUCE CRÈME DE CÈPES À LA DEMI-GLACE, ACCOMPAGNÉS DE LÉGUMES ET DE PÂTES À L'HUILE ET À L'AIL**

**LE POISSON – 47 \$ /BAR GRILLÉ SUR CHARBON, ÉPINARDS À L'AIL, PURÉE DE POMMES DE TERRE ET LÉGUMES DU MARCHÉ**

**LE VEAU – 49 \$ / SCALOPPINES DE VEAU, SAUCE MARSALA À LA DEMI-GLACE ET VIN MARSALA, GARNIES DE CHAMPIGNONS, ACCOMPAGNÉES DE LÉGUMES ET DE POMMES DE TERRE**

**L'AGNEAU – 52 \$ / CINQ CÔTELETTES D'AGNEAU ACCOMPAGNÉES DE PURÉE DE POMMES DE TERRE ET DE LÉGUMES**

**L'ENTRECÔTE ANGUS (16 OZ) – 75 \$ / SERVIÉ AVEC FRITES ET SAUTÉ DE CHAMPIGNONS**

## Un choix parmi tous les desserts ou cappuccino, café latté

*Menu disponible tous les jours de 16h à la fermeture*

*Taxes et pourboire en su*

*La table d'hôte change à tous les mois ceci est décembre 2025*