

TABLE D'HÔTE

1^{er} Service

- | | |
|-----------------|------------------|
| - Salade César | - Salade "Wedge" |
| - Salade maison | - Soupe |

2^{ième} Service

Filet mignon (8oz)

avec sauce au poivre flambée au Cognac.

Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Poisson du Jour

La prise du jour, servi avec des
légumes frais grillés et riz sauvage

Carré d'agneau double coupe

Agneau printanier, saisi à la poêle et fini au four.
Servi avec sauce au porto, légumes frais grillés
et choix de pommes de terre

Assiette de crevettes U6 style scampi

servis avec beurre à l'ail au vin blanc,
légumes frais grillés et riz sauvage

Poulet Voltigeur et crevettes

Poitrine de poulet nourri au grain grillé accompagné
de deux crevettes U6 style scampi, servis avec
légumes frais grillés et pomme de terre à l'ail rôti

3^{ième} Service

Dessert Crédation du chef
Cappuccino, Espresso, Café, Thé

85\$

TABLE D'HÔTE

1^{er} Service

- | | |
|--------------|--|
| - Calmars | - Pieuvre |
| - Crabe cake | - Salade bettrave rôtie et fromage de chèvre |

2^{ième} Service

Bifteck de côte, coupe STERLINGs (16 oz)

Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Filet mignon (8 oz)

avec sauce au poivre flambée au Cognac.
Servi avec légumes frais grillés
et choix de pomme de terre

Assiette de crevettes U6 style scampi

servis avec beurre à l'ail au vin blanc,
légumes frais grillés et riz sauvage

Poulet Voltigeur et crevettes

Poitrine de poulet nourri au grain grillé accompagné
de deux crevettes U6 style scampi, servis avec
légumes frais grillés et pomme de terre à l'ail rôti

Bar de mer Chilien

Assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron.
Servis avec légumes frais grillés et riz sauvage

3^{ième} Service

Dessert Crédation du chef Cappuccino, Espresso, Café, Thé

110\$

TABLE D'HÔTE

1^{er} Service

- | | |
|--------------|---|
| - Calmars | - Pieuvre |
| - Crabe cake | - Chaudrée de palourdes maison
Style Nouvelle-Angleterre |

2^{ième} Service

- Salade César
avec notre vinaigrette César maison
- Salade maison
avec notre vinaigrette maison lime et gingembre

3^{ième} Service

Bifteck de côte, coupe STERLINGS (20 oz)

Servi avec légumes frais grillés et
choix de pomme de terre

Assiette du pêcheur

Queue de homard des Maritimes (6oz), trois crevettes U6
style scampi, servis avec beurre à l'ail au vin blanc,
légumes frais grillés et riz sauvage

Assiette queue de homard des Maritimes

Deux queue de homard des Maritimes,
servis avec beurre à l'ail au vin blanc,
légumes frais grillés et riz sauvage

Filet mignon et queue de homard des Maritimes

Filet mignon 8oz grillé et queue de homard 6oz servis avec beurre à l'ail
au vin blanc, sauce au poivre flambée au cognac, légumes frais
grillés et choix de riz sauvage ou pommes de terre

Bar de mer Chilien

Assaisonné d'huile d'olive extra-vierge et citron.
Servi avec légumes frais grillés et riz sauvage

4^{ième} Service

Dessert Création du chef Cappuccino, Espresso, Café, Thé

125\$