

# TABLE D'HÔTE

## 1<sup>er</sup> Service

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

## 2<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> Service

### **Dessert Création du chef**

Cappuccino, Espresso, Café, Thé

85\$

# TABLE D'HÔTE

## 1<sup>er</sup> Service

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

## 2<sup>ième</sup> 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<sup>ième</sup> Service

### **Dessert Création du chef**

Cappuccino, Espresso, Café, Thé

110\$

# TABLE D'HÔTE

## 1<sup>er</sup> Service

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

## 2<sup>ème</sup> Service

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

## 3<sup>ème</sup> 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<sup>ème</sup> Service

**Dessert Création du chef**  
Cappuccino, Espresso, Café, Thé

125\$