

Table d'Hôte du Midi 49\$

7 jours de 11h30 à 16h30

Entrées

CHOIX DE

Soupe du Jour
Salade César Maison
Salade Grecque

Escargots Gratinés
Betteraves Rôties
Calmars

Plats Principaux

Filet Mignon 6oz, avec sauce au poivre flambée au Cognac

Carré d'Agneau Rôti, Double Coupe avec sauce Porto

Côtelettes d'Agneau Grillées Double Coupe avec l'huile d'olive et le jus de citron

Mignonettes de Filet Mignon, trois mignonettes enrobées de bacon avec sauce au poivre flambée au Cognac

Steak Diane, filets mignonettes sautés avec champignons dans une sauce Bordelaise flambée au Cognac, servis avec tagliatelles

Bavette de Boeuf, avec sauce au poivre flambée au Cognac

Bifteck de Surlonge Haché Maison (hamburger steak) oignons caramélisés et sauce au poivre flambée au Cognac

Loup de Mer Méditerranéen, poisson entier, grillé et désossé

Filet de Saumon de l'Atlantique Nord, Grillé

Morue Noire, Grillée

Poitrine de Poulet Voltigeur, nourris aux grains

Tartare de Saumon, coupé à la main et servi avec frites maison

Linguine aux Fruits de Mer, crevettes, calamars, pétoncles et palourdes, sauté dans notre sauce tomate maison

Filet Mignon 6 oz et Crevette Style Scampi (additionnel 10\$)

Bar Chilien (additionnel 20\$)

Bifteck de Côte 16oz (additionnel 20\$)

Dessert Creation du Chef

frais du jour