

## Table d'hôte du midi 45\$

7 jours de 11h30 à 16h30

### Entrées

CHOIX DE

Calmars	César ou maison
Crab Cake	Betteraves roties et fromage de chèvre
Salade Grecque	Soupe du jour

### Plats Principaux

**Filet mignon** (6oz) servies avec sauce au poivre flambée au Cognac

**Côte de boeuf rôti, au jus** - Coupe du midi

**Mignonettes** Trois mignonettes enrobées de bacon, servies avec sauce au poivre

**Bavette à la parisienne** servies avec sauce aux champignons

**Carré d'agneau rôti, double coupe** servies avec sauce porto

**Côtelettes d'agneau grillés, double coupe**

**Mignonettes et crevette U6 style scampi**

Deux mignonettes enrobées avec bacon et crevette U6 style scampi, servies sauce au poivre

**Assiette de crevettes U6 style scampi**

**Prise du jour** - Demandez à votre serveur

**Filet de saumon de l'Atlantique Nord, grillé**

**Loup de mer méditerranéen** poisson entier, grillé et désossé

Les assiettes ci-dessus sont servies avec légumes frais grillés et choix pommes de terre ou riz sauvage

**Steak Diane** Filets mignonettes sautés avec champignons dans une sauce Bordelaise crémeuse, servies avec tagliatelles

**Tartare de saumon** haché à la main et servi avec frites maison

**Salade de thon** salade maison avec thon pôlé en croûte sésame

**Linguine aux fruits de mer** crevettes, pétoncles et palourdes sautés dans une sauce au vin blanc avec tomate et un soupçon de crème

**Salade grecque et poulet grillé Voltigeur**

**Dessert creation du chef**

Frais du jour

STERLINGS