

Table d'hôte du midi 45\$

7 jours de 11h30 à 16h30

Entrées

CHOIX DE

- Calmars

Crab Cake

Salade Grecque
- César ou maison

Betteraves roties et fromage de chèvre

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 pôelé 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