

TABLE D'HÔTE DU SOIR | DINNER TABLE D'HÔTE

MARMITE DU JOUR | SOUP OF THE DAY

ANTIPASTI

Légumes grillées au thym et au citron, fromage mozzarella fior di latte, réduction de balsamique

Vegetables grilled with thyme and lemon flavored olive oil, mozzarella fior di latte, balsamic reduction

PÂTES | PASTA

Pâte du jour à la sauce marinara avec chair de saucisse

Pasta of the day with marinara sauce and sausage / 33

SAUMON | SALMON

Saumon de l'Atlantique poêlé, sauce au gingembre, risotto aux carottes & cumin et asperges grillées

Seared Atlantic salmon, creamy white wine and ginger sauce, carrots and cumin risotto and grilled asparagus / 37

AGNEAU | LAMB

Carré d'agneau rôti, sauce au vin rouge, légumes du moment et pomme de terre rattes

Roasted rack of lamb, red wine, vegetables and potatoes / 46

CÔTE DE PORC | PORK CHOP

Porc, champignons sautés au vin rouge légumes grillés et pomme de terre purée

Pork, mushroom sautés with red wine, vegetables and mash potatoes, / 37

BŒUF ANGUS | ANGUS BEEF

8oz de filet de Bœuf Angus Canadien grillé, sauce à la bière, purée de pommes de terre et légumes du moment

8oz Canadian Angus Beef tenderloin, creamy pale ale sauce, potato purée and vegetable of the day / 49

CREVETTES | SHRIMPS

Crevettes sauvages aux épices cajun sur salade de roquette, pommes de terre, haricots verts, edamame, tomates confites et oignons tempura

Cajun spiced wild shrimps on baby arugula salad, potatoes, French green beans, edamame, slow roasted tomatoes and tempura onions / 36

CAFÉ, THÉ OU INFUSION INCLUS

Coffee or tea included

❖ Si vous avez une allergie alimentaire, il est important d'en informer votre serveur. Ainsi l'équipe de cuisine se fera un plaisir d'y répondre. If you have food allergies, it is important to inform your waiter, and the kitchen staff will be happy to take care of your needs.