

Créez votre menu table d'hôte

Ajoutez **18\$** au prix du plat principal et obtenez une entrée et le dessert de votre choix.

Create your « Table d'hôte » by choosing: Appetizer and a dessert

***Les entrées en spécialités du Chef ne sont pas applicables**

** Chef specialties appetizers are not applicable*

Entrées *Appetizers*

(Incluses dans la table d'hôte, included with « Table d'hôte »)

Potage selon l'inspiration du Chef

Soup based on the chef's inspiration

5

Salade César, tuile de parmesan et vinaigrette maison

Caesar salad with home dressing

8

Tofu croustillant et sa sauce asiatique

Crispy tofu and asian sauce

9

Soupe à l'oignon à la bière noir, gratinée au gruyère

French onion soup

9

Ⓞ **Escargots à la bourguignonne gratinés**

Bourguignon escargots gratin

9

Salade mandarine et porc fumé croustillant

Mandarine salad and crispy smoked pork

12

Ⓞ **Saumon fumé maison et ses accompagnements**

Smoked salmon and accompaniments

12

Chèvre chaud au miel et ses pommes caramélisées et cassis

Warm goat cheese with honey and caramelized apples and cassis

12

Saganaki de crevettes gratinées au fromage Feta

Shrimp Saganaki with Feta cheese

13

Tulipe d'escargots à la crème d'ail

Snail tulip with garlic cream

14

Bouchées de crabes, panko, mayonnaise épicée

Crab bites, panko, spicy mayonnaise

14

Entrées en spécialité du Chef *Chef specialties appetizers*

**Non applicables en table d'hôte / * Not applicable with « Table d'hôte »*

Brie aux pommes et cannelle

Brie apples and cinnamon

17

Pétoncles poêlés servi sur purée de fraises et son sirop de Fragoli

Roasted scallops served on strawberry puree and Fragoli syrup

18

Foie gras poêlé, coulis de mangue et sa réduction balsamique

Fried Foie gras with mango coulis and its balsamic reduction

19

Plats *Entrees*

Tartare de bœuf et ses accompagnements

Frites, cornichons frits et ses croutons

Beef tarter with it's accompaniments

27

Suprême de volaille farçie aux prosciutto et cheddar, sauce madère

Supreme of poultry stuffed with prosciutto and cheddar cheese served with Madeira sauce

27

Tofu à la général Tao

General Tao Tofu

27

Pâtes sauce Basquaise à la pancetta poivrée

Basquaise pasta with peppery pancetta

Crevettes (5) / Shrimps Ou Poulet / Chicken

28

Sauté de porc curry et lait de coco

Sauteed pork curry and coconut milk

29

Joues de veau braisées à la bière noire

Veal cheeks braised with black beer

30

Canard trois façons, sauce aux framboises

(Magret poêlé, cuisse confite et magret fumé)

Duck three way, fried breast, confit thigh and smoked duck breast, raspberry sauce

38

Ⓥ **Doré du lac Érié poêlé, beurre blanc au litchi et chocolat ou beurre amandine**

Riz et légumes frais du jour

Fried walleye from Érié Lake served with white butter, litchi and chocolate or Ammandine butter

40

ⓖ **Carré d'agneau de la Nouvelle-Zélande**

Carré rôti et pomme de terre du jour, sauce aux deux moutardes

Rack of lamb, two mustard sauce

50

ⓖ **Casserole de fruits de mer sauce marinière**

(Langoustines, palourdes, crevettes, pétoncles, moules)

Seafood casserole (scallops, mussels, clams, langoustines)

45

Le Neptune

Queues de homard (2), pétoncles (4), crevettes (4), moules, boules de crabes

Neptune's Platter, shrimps (4), scallops (4), Lobster Tails (2), mussels, crab bites

65

Nos réputées grillades de bœuf albertain, sont servies avec pomme de terre du jour, légumes de saison, ainsi qu'un choix de sauce aux poivres, porto, bleu l'ermite ou au deux moutardes

Alberta's beef, served with potatoes of the day, seasoned vegetables and your choice of sauce

Pepper sauce, Porto sauce, blue cheese or mustard sauce

Bavette (8 oz)

Flank steak

32

ⓖ **Filet mignon (6oz)**

39

ⓖ **Entrecôte (16 oz)**

Grilled 16 oz, entrecote steak

45

AGRÉMENTEZ VOTRE BOEUF

Foie Gras / Foie gras

10

Crevette / Shrimp

2

Pétoncle / Scallop

3

Fondant au fromage brie

Fondant brie cheese

4

Fondant fromage bleu

Fondant blue cheese

4

Queue homard / Lobster tail

10

Fondue des rois

*Poulet, pétoncles, crevettes et bœuf, pommes de terre du jour, légumes de saison et nos sauces maison.
King's fondue, chicken, scallops, shrimps and beef, potatoes based on the chef's inspiration,
season vegetable and homemade sauces.*

35

Plateau de fromages fins

Fine cheese platter

1 pers 12 / 2 pers 16

Pain à l'ail / Pain à l'ail au gratin

Garlic bread / Garlic bread « au gratin »

5

7

Menu enfant 12 ans et moins « children menu under 12 years old »

Incluant un potage du jour, un dessert et un petit breuvage (Includes the soup of the day, dessert and small beverage)

Doigts de poulet servis avec frites

Chicken fingers served with fries

15

Pâtes sauce tomates et basilique

Pasta with tomatoe and basil sauce

15

Filet mignon grillé (4oz) servi avec frites

Grilled filet mignon (4 oz) served with fries

18

Brigitte nous charme par sa créativité et sa passion de la pâtisserie, depuis plus de vingt ans.

Laissez-vous tenter, répondez à ses divines invitations...

Brigitte has been charming us by her creativity and pastry passion for more than 20 years.

Les caprices de Brigitte

7

Café, Thé. Espresso ou Tisane

Coffee, Tea or Herbal Tea

3

Cappucino

4

