

MENU – TABLE D'HÔTE

Le menu 4 services se compose ainsi : Potage, entrée, plat principal et dessert.

Le potage du jour

Servi à tous

ENTRÉES

Salade César Mélange de laitue romaine, vinaigrette à l'ail rôti et bacon	Inclus
Arancini Boules de risotto frit aux épinards et parmesan, mayonnaise au pesto	Inclus
Escargots Escargots à l'ail gratiné aux trois fromages	Inclus
Rouleaux croustillants au canard Effiloché de canard, mangues et fines herbes et sauce du moment à l'asiatique	Inclus
Fondant de Brie Brie au four avec sirop d'érable, bacon et canneberges séchées servi avec croutons	Extra 6\$

PLATS PRINCIPAUX

Tous les plats sont accompagnés de légumes du jour, gratin dauphinois et son trio de sauces.

L'assiette du pêcheur : 3 crevettes, 1 pétoncle géante U10 et 1 queue de homard	92\$ <i>(Extra 25\$ en forfait)</i>
Filet mignon de bœuf - Angus 1855 8 onces	92\$ <i>(Extra 25\$ en forfait)</i>
Filet mignon de bœuf - Angus 1855 6 onces	87\$ <i>(Extra 20\$ en forfait)</i>
Pétoncles géants U10 (4)	83\$ <i>(Extra 16\$ en forfait)</i>
Longe de sanglier de la ferme Sangliers des Bois	79\$ <i>(Extra 12\$ en forfait)</i>
Médaille de Wapiti de la ferme La terre des Bisons à Rawdon	79\$ <i>(Extra 12\$ en forfait)</i>
Steak de thon rouge à queue jaune	67\$ <i>(Inclus en forfait)</i>
Crevettes géantes (3)	67\$ <i>(Inclus en forfait)</i>
Suprême de poulet	67\$ <i>(Inclus en forfait)</i>
Haut de Surlonge « Baseball cut » Angus 1855	67\$ <i>(Inclus en forfait)</i>
Médaille de Bison de la ferme La terre des Bisons à Rawdon	67\$ <i>(Inclus en forfait)</i>

Gâtez-vous! Ajoutez des fruits de mers à n'importe quel plat principal

**Queue de homard: 18.95\$ | Pétoncle U10 (à l'unité) : 7.95\$
Crevettes régulières (4) : 8.95\$ | Crevette géante (à l'unité) : 5.95\$**

Le pourboire et les taxes seront ajoutés automatiquement à votre facture.

CARTE DES VINS

	Verre 5 oz	Verre 8 oz	BOUTEILLE
<u>VINS ROUGES</u>			
PORTUGAL – Hot Spot	14\$	17\$	42\$
PORTUGAL - Touriga Reserva Rejo Lapa 2018			50\$
ESPAGNE - Dolfos (Trempanillo)	12\$	15\$	38\$
ITALIE - Bellaretta - Cabernet Sauvignon	12\$	15\$	38\$
ITALIE - La Giaretta - Valpolicella Classico - Valpore			46\$
ITALIE - Chianti Riserva 2019			62\$
ITALIE - La Giaretta - Ripasso Superiore 2019			66\$
ITALIE - La Giaretta - Amarone 2017			90\$
FRANCE - Vieilles Vignes - Domaine Bon Remède			42\$
FRANCE - Oratoire de la Brune (Côtes-du-rhône) 2015			44\$
FRANCE - Château Canteloup - Bordeaux Supérieur 2015			58\$
FRANCE - Château Grand Montmirail - Gignondas 2020			74\$
FRANCE - Château Rocher Corbin - Saint-Émilion 2015			78\$
FRANCE - Château Pétrus Lambertini 2018			90\$
<u>VINS BLANCS</u>			
ITALIE - Bellaretta - Chardonnay	12\$	15\$	38\$
ITALIE - Pinot Grigio - Castello Di Roncade	14\$	17\$	42\$
ITALIE - T-Bianco (Pinot Grigio, Sauvignon & Chardonnay)			44\$

NOUVEAUTÉ : SANGRIA LIMONTA – 10\$
Amaretto, Liqueur d'abricot, limonade et mousseux