

# LES TABLES D'HÔTE

## LE PETIT APPÉTIT - 7,95

Rajoutez ce montant à votre plat principal et obtenez le potage du jour, votre plat principal, un dessert sélectionné et un café ou un thé.

## LE GOURMAND - 14,95

Rajoutez ce montant à votre plat principal et obtenez une entrée au choix, votre plat principal, un dessert et un café ou un thé.

PAIN EMMENÉ SUR DEMANDE.



### ENTRÉES FROIDES

SALADE DU CHEF - 5,95

SALADE CÉSAR - 6,95

BRUSCHETTA, CROÛTONS & TAPENADE D'OLIVES - 6,95

CARPACCIO DE BETTERAVES JAUNES - 6,95

Fromage de chèvre, basilic & huile d'olive

TOMATES BOCCONCINI & PESTO - 7,95

CARPACCIO DE BŒUF & CHAMPIGNONS MARINÉS - 9,95

TARTARE DE SAUMON - 11,95

Au choix : Agrumes & noix de pin / 2 saumons / Tomates séchées & chèvre

TARTARE DE BŒUF - 11,95

Au choix : Truffe & parmesan / Ail confit & tomates

### ENTRÉES CHAUDES

SOUPE DU JOUR - 4,95

BOL DE FRITES & MAYONNAISE MAISON - 5,95

CROÛTONS DE BRIE - 6,95

Brie de Portneuf, pommes caramélisées & sirop d'érable

FONDUE PARMESAN AUX 2 FROMAGES (2) - 7,95

CROÛTONS DE CHÈVRE, CANARD & SAUCE PORTO - 8,95

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU MIGNERON - 8,95

CALMARS FRITS MAISON SAUCE ARRABIATTA - 12,95

### SALADES

CHÈVRE & NOIX - 15,95

Canneberges, oranges & balsamique à l'érable

CÉSAR CLASSIQUE AU POULET GRILLÉ - 16,95

Salade romaine, sauce césar, parmesan, croûtons à l'ail & bacon

SAUMON FUMÉ - 17,95

Saumon fumé, pommes & balsamique à l'érable

### VEAU

SERVIS AVEC PÂTES SAUCE CRÈME.

VEAU AUX CHAMPIGNONS - 24,95

Escalope de veau, champignons, oignons & sauce porto

VEAU AU PROSCIUTTO - 27,95

Médallions de veau enrobés de prosciutto grillé,  
vieux cheddar, pommes & romarin

VEAU PARMIGIANA - 23,95

Escalope de veau gratinée au parmesan & sauce tomate maison

## TARTARES

SERVIS AVEC FRITES & SALADE DU CHEF.

*SAUMON AU CHOIX - 4 OU 6 OZ*

AGRUMES & NOIX DE PIN - 21,95 / 25,95

TOMATES SÉCHÉES & CHÈVRE - 22,95 / 26,95

2 SAUMONS - 23,95 / 29,95

*BŒUF AU CHOIX - 4 OU 6 OZ*

TRUFFE & PARMESAN - 24,95 / 29,95

AIL CONFIT & TOMATES - 23,95 / 29,95

## DE LA TERRE...

**GÉNÉRAL TAO - 19,95**

*Sauce épiciée - servi avec riz au jasmin & sauté de légumes*

**STEAK & FRITES - 24,95**

**FILET MIGNON ANGUS AAA (6OZ) - 31,95**

*Servi avec pommes de terre assaisonnées,  
légumes du moment & choix de sauce*

**CONTREFILET WAGYU - 34,95 (4OZ) / 59,95 (8 OZ)**

*Le terme Wagyu fait référence à plusieurs races bovines japonaises.  
Reconnu pour sa tendreté, son goût délicieux & sa saveur incontestée,  
il s'agit d'une viandes des plus raffinées.*

**TERRE ET MER DE LUXE - 37,95**

*Filet mignon Angus AAA, crevettes (2), pétoncles (2),  
pommes de terre assaisonnées, légumes & choix de sauce*

## DE LA MER...

**FISH & CHIPS - 23,95**

*Panure épiciée maison, frites, sauce tartare & quartiers de citron*

**PAVÉ DE SAUMON - 25,95**

*Sauce crème pesto, légumes du moment & riz basmati*

**FILET DE MORUE GRILLÉE - 25,95**

*Sauce vierge, légumes du moment & riz basmati*

**FRUITS DE MER - 29,95**

*Crevettes (5), pétoncles (3), légumes, riz basmati & sauce sambuca*

## PASTAS

**SPAGHETTI BOLOGNAISE - 14,95**

**LINGUINI AUX CHAMPIGNONS - 16,95**

*Sauce crème maison, mélange de champignons, oignons,  
huile de truffe, parmesan & oignons verts*

**PENNE AU PESTO - 17,95**

*Noix de pin, tomates fraîches & échalotes*

**PENNE ARRABIATTA - 15,95**

*Sauce tomate, ail, tomates, piment fort & huile d'olive*

**SPAGHETTI CARBONARA - 17,95**

*Prosciutto, oignons, persil, parmesan & sauce crème/jaune d'oeuf*

**LINGUINI AU POULET - 17,95**

*Poulet, champignons, oignons & sauce au vin blanc*

**TORTELLINI - 17,95**

*Sauce rosée, prosciutto, champignons & échalotes*

**PENNE AU CANARD CONFIT - 18,95**

*Sauce rosée, épinards, champignons, poivrons & tomates séchées*

**LINGUINI AU SAUMON FUMÉ - 19,95**

*Sauce crème, oignons rouges & câpres*

**LINGUINI AUX FRUITS DE MER - 26,95**

*Pétoncles, crevettes, oignons marinés & huile de truffe*

## RISOTTOS

### CHAMPIGNONS - 23,95

Mélange de champignons, oignons caramélisés & oignons verts

### FRUITS DE MER - 26,95

Vin blanc, pétoncles, crevettes, oignons marinés & huile de truffe

### CANARD CONFIT - 26,95

Canneberges, épinards, balsamique & sauce porto

## PIZZAS

### 4 FROMAGES - 14,95

Mozzarella, vieux cheddar, parmesan & chèvre

### CHAMPIGNONS - 15,95

Sauce crème maison, huile de truffe, mozzarella & oignons caramélisés

### MARGARITA - 15,95

Sauce tomate maison, tomates fraîches & basilic

### ARRABIATTA GARNIE - 16,95

Sauce arrabiatta maison, calabrese, mozzarella, poivrons grillés & champignons

### PROSCIUTTO ET SAUCE CRÈME - 17,95

Mozzarella, cheddar, champignons & oignons caramélisés

### SAUMON FUMÉ - 19,95

Sauce tomate maison, pesto, saumon fumé, mozzarella, oignons rouges, câpres & oignons verts

### CANARD CONFIT & CANNEBERGES - 19,95

Sauce crème maison, cheddar vieilli, oignons caramélisés & balsamique

### FRUITS DE MER - 25,95

Sauce crème vin blanc, crevettes, pétoncles, tomates, parmesan & oignons marinés

## BURGERS

MAYONNAISE MAISON - 0,95

CAJUN - PESTO - ROMARIN ET ÉRABLE

### QUACAMOLE & BACON - 16,95

Bœuf Angus, tomate & oignons rouges

### LE CLASSIQUE - 15,95

Bœuf Angus, ketchup, moutarde, vieux cheddar, bacon, laitue & tomates

### LE CHÈVRE - 16,95

Bœuf Angus, chèvre, pesto, oignons marinés, épinards, tomate & mayonnaise

### CAJUN - 16,95

Bœuf Angus, mayonnaise cajun, oignons rouges, laitue & tomates


### LE BEC MI-SUCRÉ - 16,95

Poitrine de poulet grillé, brie de Portneuf & canneberges

### DE LA FERME - 17,95

Bœuf Angus au Migneron de Charlevoix, laitue & oignons caramélisés

TOUS NOS BURGERS SONT SERVIS AVEC FRITES



## LES EXTRAS

2,95\$ : LÉGUMES

3,95\$ : FRITES - SALADE - FROMAGE - POULET

4,95\$ : SAUMON FUMÉ - CANARD - PROSCIUTTO

5,95 : CREVETTES (3)

## TABLE D'HÔTE POUR 2

84,95\$

\*\*\*

5 SERVICES

AVEC

BOUTEILLE DE VIN SÉLECTIONNÉE



### CREVETTES ÉPICÉES

Crevettes papillons épicées & parmesan

### SAUMON FUMÉ

Oignons rouges, câpres & huile d'olive

CROÛTONS DE BRIE & CANARD CONFIT

\*\*\*

SOUPE DU JOUR

OU

SALADE DU CHEF

\*\*\*

### RISOTTO PRIMAVERA

Champignons, poivrons grillés, oignons marinés & épinards

### MORUE GRILLÉE

Sauce crème citronnée à l'estragon avec riz pilaf & légumes du moment

### LINGUINI AUX CREVETTES

Sauce tomate maison, ail confit, oignons & épinards

### FILET D'ÉPAULE DE BŒUF

Pommes de terre assaisonnées, tombée de champignons,  
légumes du moment & choix de sauce

\*\*\*

BROWNIE DISARONNO

OU

CRÈME BRÛLÉE MAISON

\*\*\*

CAFÉ FILTRE OU THÉ

---

CETTE TABLE D'HÔTE EST NON JUMELABLE  
AVEC NOS TABLES D'HÔTES RÉGULIÈRES.

\*\*\*

TAXES & EXTRAS EN SUS.