

Table d'hôte du midi 45\$

de 11h à 16h30

Entrées

CHOIX DE

Calmars légèrement fariné et frits

Soupe du jour

Crab Cake

Betteraves roties et fromage de chèvre

Salade Grecque authentique, César ou maison

Plats Principaux

Filet mignon (6oz) servies avec sauce au poivre flambée au Cognac,

Côte de boeuf rôti, au jus - Coupe du midi

Mignonettes 3 mignonettes enrobées de bacon, servies avec sauce au poivre

Bavette à la parisienne servies avec sauce aux champignons

Carré d'agneau roti, double coupe servies avec sauce porto

Côtelettes d'agneau grillés, double coupe

Poulet voltigeur en brochette

Prise du jour - Demandez à votre serveur

Filet de saumon de l'Atlantique Nord, grillé

Dorade Royale poisson entier, grillé et désossé

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 sur des tagliatelles

Tartare de saumon haché à la main et servi avec frites maison

Salade de thon salade maison avec thon pôlé 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

Dessert creation du chef

Frais du jour

STERLINGS