MENU À EMPORTER

(Jeudi au samedi, 26 au 28 novembre 2020)

TABLE D'HÔTE 34$ (taxes et services en sus)

ENTRÉE	Crémeux aux fromages du Québec, bacon séché, salade de raisins et échalotes grises
POTAGE	Potage de l'aubergiste
PLAT	Côtes levées, sauce au barbecue, pommes de terre aux épices cajun, poêlée de carottes nantaises
DESSERT	Brownies au chocolat noir, sauce anglaise à l'Amaretto, compotée aux petits fruits

À LA CARTE

ENTRÉES

Potage de l'aubergiste **6$**

Crémeux aux fromages du Québec, bacon séché, salade de raisins et échalotes grises **6$**

Hummus au pesto de tomates séchées, feta, croquant au poivre **6$**

Salade césar à notre façon **7$**

Tartare de saumon de l'Atlantique aux épices cajun, croûtons à la fleur de sel **8$**

PLATS PRINCIPAUX

Côtes levées, sauce au barbecue, pommes de terre aux épices cajun, poêlée de carottes nantaises **16$**

Tartare de saumon de l'Atlantique aux épices cajun, croûtons à la fleur de sel, buisson de fines laitues **16$**

Pâtes du jour à la sauce rosée, olives Kalamata, saucisse merguez et parmesan râpé **17$**

Crevettes tempura, mayo à l'ail, poêlée de chou chinois et oignons blancs **20$**

Filet de porc du Québec, sauce aux épices Vadouvan **22$**

DESSERTS

Salade de fruits et son sablé **7$**

Ananas confit, cake au citron, sauce anglaise à l'Amaretto **8$**

Douceur au café, crumble au cacao **9$**

Brownies au chocolat noir, sauce anglaise à l'Amaretto, compotée aux petits fruits **9$**

EXTRAS

Pain baguette blanche **3$**

Assiette de fromages du terroir (Oka, suisse, brie), avec raisins, noix et croûtons **14$**