



MENU À EMPORTER

21 ET 22 MAI

Vous devez passer la commande au moins 24 heures à l'avance.

La cueillette se fait les vendredis et samedis entre 12h00 et 17h00.

TABLE D'HÔTE À 35\$ (taxes et service en sus)

ENTRÉE	Demi-homard à notre façon, buisson de fines laitues, vinaigrette aux framboises, oignons rouges et tomates cerise
POTAGE	Potage de légumes
PLAT PRINCIPAL	Grosses crevettes poêlées à l'huile d'olive, vermicelles de riz, mayo au citron vert et pâte de piments forts
DESSERT	Surprise au chocolat noir, compotée de petites baies, sauce anglaise au Baileys

À LA CARTE

ENTRÉES	Potage de légumes	7\$
	Hummus à l'huile de sésame grillée, feta, croquant au poivre	7\$
	Demi-homard à notre façon, buisson de fines laitues, vinaigrette aux framboises, oignons rouges et tomates cerise	9\$
	Salade César, câpres, parmesan, bacon séché, croûtons, mayo à l'ail	9\$
	Tartare de saumon de l'Atlantique aux épices cajun, croûtons au four	10\$
PLATS PRINCIPAUX	Pâtes du jour à la sauce rosée, olives Kalamata, saucisse merguez et parmesan râpé	17\$
	Tartare de saumon de l'Atlantique aux épices cajun, croûtons à la fleur de sel, buisson de fines laitues, vinaigrette à l'érable	18\$
	Grosses crevettes poêlées à l'huile d'olive, vermicelles de riz, mayo au citron vert et pâte de piments forts	19\$
	Crevettes tempura, mayo à l'ail, poêlée de chou chinois, poivrons rouges et oignons blancs	21\$
	Filet de porc du Québec, feta et tomates cerise, laque au balsamique et vin rouge	22\$
DESSERTS	Salade de fruits et son sablé	7\$
	Ananas confit, cake au citron, sauce anglaise à l'Amaretto Avril	8\$
	Douceur au café, caramel au chocolat et fleur de sel, crumble au cacao	9\$
	Surprise au chocolat noir, compotée de petites baies, sauce anglaise au Baileys	9\$
EXTRAS	Pain baguette blanche	4\$
	Assiette de fromages du terroir (Oka, suisse, brie), avec raisins, noix et croûtons	15\$