



CHOIX D'ENTRÉES

Potage du moment

Verdurette

Fondue parmesan sur confit de pommes chaud (1) - 6\$



PLATS PRINCIPAUX

Côte de boeuf certifiée Angus beef fumée maison 34\$
Accompagnée de légumes de saison, pommes de terre Gabrielle et son jus de cuisson

Pavé de saumon 32\$
Fumé à froid ici, servi avec un mélange de riz 7 grains, légumes du moment

Salade de figue et chèvre 23\$
Mélange de salade mesclun, épinards, roquette, figues, fromage de chèvre, pacanes, canneberges, oignons croustillants, vinaigrette balsamique

Rajouté poitrine de poulet 6\$ ou brochette de crevettes 8\$

Bol grecque au poulet 26\$
Poulet aux épices grecque, tomates cerises, olives kalamata, concombres, oignons rouges, fromage feta, persil frais, déposé sur un lit de riz 7 grains, crème sure

Sandwich brisket de boeuf 27\$
Pain ciabatta garni de brisket de boeuf CAB, fromage Monterey fumé, mélange de choux, jalapenos, oignons rouges, cornichons, mayonnaise fumée, servi avec chip chaude

Général tao 26\$
Général tao au poulet frit, sauce style asiatique, brocolis, chou-fleur, piments et oignons rouges, carottes rapées, le tout servi sur riz collant

Truite Arc-en-ciel grillée 28\$
Truite Arc-en-ciel cuit sur le grill, servie avec une sauce vierge, déposée sur notre salade d'orzo

Raviolis aux champignons & canard confit 30\$
Raviolis farcis aux champignons sauce vin blanc, canard confit maison, copeaux de 5 fromages et persil

Verre Vin blanc et rouge sélectionné 9\$
Montellier 750ml 6\$

DESSERT DU JOUR

Dessert du jour 5\$
Café ou thé inclus