

TABLE D'HÔTE DU MIDI

ENTRÉES

PLATS

(Inclus un choix)

Potage de courge, Gré des champs

Salade d'hiver

Radis, fenouil, vinaigrette aux agrumes

Carpaccio de bœuf

Câpres, mozzarella de bufflonne du Québec

Betterave

Beurrasse aux herbes, crouton de brioche

Croquette de poisson et fruit de mer

Sauce gribiche

Pain plat 32\$

Poireau, pomme de terre, herbes

Risotto au bœuf braisé 40\$

Légumes racines, Louis d'or

Pieuvre grillée 42\$

Carottes rôties, chermoula

Poisson selon l'arrivage 43\$

Ratatouille, Sauce piperade

Confit de canard 44\$

Courge, embeurrer de chou, sauce vin rouge

Pièce du boucher 45\$

Sauce au poivre, frites ou salade verte

Dessert du moment et café 14\$

BONS VINS DU MIDI À PRIX D'AMI :

Blancs

Sauvignon Blanc, Touraine, Les Athlètes du Vin, Loire, France, 2024 | 12\$ - 50\$ Riesling, Alsace, Cave Cleebourg, Alsace, France, 2022 | 13\$ - 55\$ Petit Chablis, Domaine Chevalier, Bourgogne, France, 2023 | 16\$ - 70\$

Rouges

Cabernet, Merlot, Médoc, Château La Valière, Bordeaux, France, 2020 | 14\$ - 60\$ Merlot, Sangiovese, C.S., Toscana Rosso, Ser Primo, Toscane, Italie, 2021 | 15\$ - 65\$

Autres choix sur notre carte des vins régulière

Kevin Bates Breault Chef exécutif