

LES ENTRÉES

Méli-mélo de laitue.....	4,25
Salade romaine façon César.....	4,95
Bol de soupe du jour.....	3,50
Brie du Québec en friture.....	8,25
Saumon fumé au bois d'érable, de notre fumoir	12,95
Terrine de caille et poire, confiture d'oignon rouge.....	7,25
Gratinée de soupe à l'oignon.....	6,50
Ragoût d'escargots « Castel »	8,50
Poêlée de crevettes "Maxime"	11,95
Noix de pétoncles rôties au beurre salé.....	12,25

TABLE D'HÔTE ET THÉMATIQUE

Table d'hôte

Elle est écrite sur le tableau noir et change tous les mercredis.

Thématique en fête

Surveillez nos thèmes au cours de l'année, tels que: perchaude, saumon, Crevette, pétoncle, huître, menu spécial temps des fêtes, etc..



LES PLATS

Escalope de poulet aux olives.....	17,95
Trio de la mer « crevettes, pétoncles et saumon »	28,25
Filet de saumon poché au beurre blanc	21,95
L'authentique steak et frites (entrecôte 200 gr.)	22,95
Tartare de saumon frais	22,95
Rognons de veau aux deux moutardes.....	20,95
Tartare de filet de boeuf.....	30,95
Carré d'agneau rôti aux herbes.....	34,95
Filet mignon de boeuf au poivre.....	33,95
Assiette « gourmande » de fruits de mer	39,95
Bavette de bœuf poêlée à l'échalote et frites.....	17,95
Ris de veau « façon de Claude »	32,95
Jarret de veau (Osso bucco).....	21,95
Escalope de veau aux champignons.....	19,95
Noisettes de veau au Porto.....	25,95



LES MOULES

Les moules.....	19,95
Au choix : Poulette (vin blanc et crème)	
Marinière (vin blanc, échalotes et herbes)	
À l'ail	

DESSERTS ET FROMAGE

Cascade de fruits frais de saison.....	6,25
Crème brûlée ou crème caramel.....	7,25
Pâtisserie du jour	4,75
Profiteroles au chocolat.....	8,25
Tarte tatin.....	8,50
Gâteau fondant au chocolat.....	7,25
Mousse au « mascarpone » et pommes séchées	6,95
Petits babas trempés au rhum.....	6,25
Assiette de fromage du Québec.....	8,75
Portion de fromage supplémentaire.....	4,50

* Les prix sont en date du 1er septembre 2009

