



DES PLATS POUR EMPORTER

du mercredi au dimanche à compter du 7 octobre 2020



Quelle bonne idée!

M E N U

LES SOUPES ET POTAGES

	1 PORTION	2 PORTIONS
☞ Crème du moment;	4,00 \$	6,00 \$
☞ Soupe à l'orge et au bœuf, petits légumes d'automne;	4,00 \$	7,00 \$
☞ Bisque de homard et crevettes;	5,00 \$	8,00 \$
☞ Soupe minestrone à la dinde et au prosciutto ;	5,00 \$	8,00 \$

LES ENTRÉES

☞ Salade de la semaine, condiments et vinaigrette;	8,00 \$	15,00 \$
☞ Charcuteries maison, marinades (coppa, chorizo fumé, rilette, magret séché, foie gras);	12,00 \$	22,00 \$
☞ Tartare de saumon et thon, croûtons et blinis;	Entrée : 10,00 \$	16,00 \$

LES PLATS

☞ Frites;	4,00 \$	7,00 \$
☞ Pâtes choix du chef;	15,00 \$	28,00 \$
☞ Lasagne classique à la viande et aux trois fromages;	15,00 \$	28,00 \$
☞ Pizza margherita – sauce maison, mozzarella di bufala, Grana Padano basilic frais;	15,00 \$	
☞ Pizza toute garnie;	16,00 \$	
☞ Pizza du Cerf - Smoked meat maison, bacon, Oka fumé, bufala, champignons boutons, épinards, confit d'oignons, sauce tomate;	17,00 \$	
☞ Blanc de volaille façon forestière, gratin de pommes de terre, légumes rôtis;	17,00 \$	32,00 \$
☞ Pâté chinois revisité au confit de canard, pois verts, glace de viande au porto et poivre vert, purée au parmesan;	18,00 \$	34,00 \$
☞ Joue de bœuf façon bourguignonne et bacon, patate Gabrielle Sarladaises, purée de panais;	18,00 \$	34,00 \$
☞ Pavé de saumon poêlé, lait de coco au gingembre et citron vert, riz jasmin;	18,50 \$	35,00 \$

LE COIN SUCRÉ

☞ Pudding chômeur à la pomme et érable, crumble aux amandes;	6,00 \$
☞ Tartelette au citron et meringue italienne, macaron framboise;	6,50 \$
☞ Fondant au chocolat 70 %, caramel à la fleur de sel;	6,50 \$