



MENU DU SOIR *DINNER MENU*

Soupes Soups

- | | |
|---|---|
| Soupe à l'oignon gratinée
<i>Classic French onion soup</i> | 6 |
| Crème de tomates & basilic
<i>Cream of tomato with basil</i> | 7 |



Entrées ~ Appetizers

- | | |
|---|---|
| Escargots à l'ail & fromage de chèvre
<i>Baked snails with garlic & goat cheese</i> | 7 |
| Martini de crevettes & pamplemousse, sauce cocktail
<i>Shrimps & grapefruit martini, cocktail sauce</i> | 8 |
| Assiette de canard, bison, prosciutto fumé, & melon cantaloup
<i>Smoked duck, bison, prosciutto & Cantaloupe platter</i> | 8 |
| Gravlax de saumon & mousse de truite fumée
<i>Gravlax salmon & smoked trout mousse</i> | 8 |
| Salade fraîche, crabe des neiges & sorbet mangue
<i>Refreshing green salad with snow crab & mango sorbet</i> | 9 |

Sur le Pouce ~ On the Spot

- | | |
|---|----|
| Quesadillas de poulet, guacamole & salsa
<i>Chicken quesadillas, guacamole & salsa</i> | 12 |
| Hamburger Angus (extra fromage Suisse & bacon 2\$)
<i>Angus Hamburger (sup Swiss cheese & bacon 2\$)</i> | 12 |
| Club au poulet chaud sur pain Fougasse
<i>Chicken Club on Fougasse bread</i> | 13 |
| Panini tomates, bocconcini & basilic
<i>Tomatoes, bocconcini cheese & basil panini</i> | 13 |
| Wrap au poulet croustillant
<i>Crispy chicken wrap</i> | 13 |
| Salade César au poulet ou aux crevettes
<i>Large Caesar salad with chicken or shrimps</i> | 13 |
| Pizza (base de sauce tomate & fromage)
• All-dressed • Hawaïenne • Texane • Végétarienne | 14 |





Poissons & crustacés ~ Fish & seafood



Longe de thon Albacore poêlée à l'orientale <i>Asian Pan seared Albacore tuna</i>	23
Pavé de saumon grillé, salsa exotique <i>Grilled salmon, exotic salsa</i>	18
Cassolette de fruits de mer <i>Seafood 'Cassolette'</i>	22

Volaille ~ Poultry

Suprême de poulet farci aux canneberges & fromage de chèvre, beurre au miel <i>Chicken breast stuffed with cranberries & goat cheese, honey butter</i>	18
Poitrine de faisane marinée au citron, poêlée de champignons portobello <i>Marinated pheasant with lemon, panful of portobello mushrooms</i>	19

Viandes ~ Meats

Filet de bœuf Angus 8oz grillé, sauce au poivre ou fromage bleu <i>Grilled Angus 8oz beef tenderloin, pepper or blue cheese sauce</i>	23
Entrecôte Angus 10oz grillée, sauce au poivre ou fromage bleu <i>10 oz grilled Angus beef, pepper or blue cheese sauce</i>	20
Carré d'agneau à la provençale, jus au thym & à l'ail <i>Rack of lamb 'à la Provençale', thyme & garlic juice</i>	26
Médallions de porc poêlés au brie, réduction au porto & romarin <i>Pan seared pork medallions with brie cheese, Porto & rosemary glaze</i>	18

Pâtes ~ Pasta

Penne aux tomates, basilic & olives noires <i>Penne with tomatoes, basil & black olives</i>	17
Fettucini au poulet Cajun, sauce rosée <i>Fettucini with Cajun chicken, sauce rosé</i>	19

Nicolas Duquairoux,
Directeur du restaurant
et son équipe vous
souhaitent un bon appétit

Les taxes & le service ne sont pas inclus / Taxes & service charge are not included

