

---

## TABLE D'HÔTE

---

### ENTRÉES

#### SALADE MIXTE AU FROMAGE DE CHÈVRE

Fraises et amandes rôties

#### BISQUE DE CRUSTACÉS

Parfums d'orange et de pastis

#### BEDAINE DE COCHON FUMÉE

Grillée et laquée à l'érable, tamari, poivre noir et relish de maïs

### PLATS PRINCIPAUX

#### FILET DE TRUITE ARC-EN-CIEL GRILLÉ

Couscous de chou-fleur aux petits légumes et vinaigrette miel et cari

#### ESCALOPE DE BLANC DE POULET POÊLÉE

Sauce au citron, câpres et persil, légumes du marché et pommes de terre Gabrielle rôties

#### LINGUINI AUX LÉGUMES GRILLÉS

Sauce aux tomates fraîches, olives et feta

Ajout de crevettes poêlées +6 \$

#### STEAK FRITES

170 g +5 \$ | 255 g +10 \$

Nappé de sauce Dingue **ou** poivrade  
**ou** champignons **ou** moutarde **ou** Bordelaise  
Servi avec frites et salade verte

### DESSERTS

#### GÂTEAU ROYAL DINGUE CRÈME BRÛLÉE À LA VANILLE

+ café **ou** thé **ou** tisane