

# TABLE D'HÔTE

**CŒUR DE PALMIER ARROSE DE REDUCTION BALSAMIQUE  
PALM HEART WITH BALSAMIC GLAZE**

**OU**

**TERRINE DE GIBIER ET SA CONFITURE D'OIGNONS  
GAME MEAT TERRINE WITH ONION CONFIT**

**OU**

**MOUSSELINE DE CREVETTES GIRARD  
GIRARD SHRIMP MOUSSE**



**SOUPE DU MARAÎCHER OU SALADE MÉLI-MÉLO  
SOUP OF THE DAY OR MIXED GREEN SALAD**

**OU**

**SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE  
FRENCH ONION SOUP**

**EXTRA 4,75\$**



**PÂTES DU CHEF MARCO  
CHEF MARCO'S PASTA**

**24,95\$**

**MIGNON DE BISON POËLÉ DÉGLACÉ AU PORTO  
SAUTÉED BISON FILLET WITH PORT WINE**

**33,50\$**

**ESCALOPE DE VOLAILLE À LA MOUTARDE DE MEAUX ET CREVETTES À L'AIL  
MEAUX MUSTARD CHICKEN SCALLOPPINE AND GARLIC SHRIMP**

**28,95\$**

**FILET DE TRUITE GRILLÉ SAUCE AU FROMAGE BRIE PARFUMÉ À L'ESTRAGON  
TROUT FILLET WITH BRIE CHEESE AND TARRAGON SAUCE**

**28,45\$**

**FILET DE BŒUF SAUCE AUX 5 POIVRES FLAMBÉ AU COGNAC  
BEEF FILLET WITH COGNAC AND 5 PEPPERS SAUCE**

**32,50\$**

**CREVETTES PAPILLONS À L'AIL  
BUTTERFLY GARLIC SHRIMP**

**29,95\$**



**GRAND CHOIX DE DESSERTS  
CAFÉ , THÉ OU TISANE**

**CHANGEZ VOTRE DESSERT POUR UN MINI CAFÉ SPÉCIAL !**

**AJOUTER À VOTRE PLAT 3 CREVETTES PAPILLONS  
POUR 6,95\$**

