

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES - APPETIZERS

SOUPE DU JOUR - SOUP OF THE DAY GF

création du chef - Chef's creation

SALADE CÉSAR - CAESAR SALAD *

laitue romaine, bacon, croutons, fromage parmesan, sauce traditionnelle romaine lettuce, bacon, croutons, parmesan cheese, traditional dressing

ESCARGOTS À LA PROVENÇALE GF

gratinés - broiled with cheese

PLATS PRINCIPAUX - MAIN DISHES

CASSEROLE AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD CASSEROLE

pétoncles et crevettes cuits au four dans une sauce au fromage, servi avec riz et légumes
shrimp and scallops baked in cheese sauce, served with rice and vegetables

SAUTÉ AUX FRUITS DE MER - SEAFOOD STIRFRY

pétoncles, crevettes et légumes sautés dans une sauce Shanghai au gingembre, servis sur riz
scallops, shrimp and vegetables in a Shanghai ginger sauce, served over rice

CÔTES LEVÉES BBQ - BBQ RIBS GF

glacées et grillées avec notre sauce BBQ maison, servies avec pommes de terre et légumes
glazed and grilled in our house BBQ sauce, served with potatoes and vegetables

CANARD AU CARI VERT ou ROUGE – GREEN or RED CURRY DUCK GF

poitrine de canard poêlée et légumes dans une sauce au cari, servi sur vermicelles de riz
seared duck breast and mixed vegetable in curry sauce, served over rice vermicelli

DESSERT

SERVI AVEC THÉ OU CAFÉ - SERVED WITH TEA OR COFFEE

\$39.95 +tvh/hst