

Menu du temps des fêtes

Holiday Menu

Entrées – Appetizers

Potage du jour – Soupe du jour

Pétoncles enrobés de bacon – Bacon Wrapped Scallops

Kéftas d'agneau – Lamb Keftas

Crostinis aux champignons – Mushroom Crostinis

Roulé aux crevettes et au porc – Shrimp and Porc Spring Roll

Plats Principaux - Main Courses

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

Linguini aux fruits de mer – Seafood Linguini
pétoncles et crevettes dans une sauce crémeuse au vin blanc
scallops and shrimp in creamy white wine and herb sauce

Saumon à l'érable – Maple Glazed Salmon
cuit au four, servi avec riz et légumes
oven baked, served with rice and vegetables

Côtes levées de porc au BBQ – BBQ Porc Ribs
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

Poulet au beurre – Butter Chicken
tranches de poulet dans une sauce au cari, servi avec légumes et pain Naan ou riz
chicken slices in a mild curry sauce, served with vegetables and Naan bread or rice

Dessert

Servi avec thé ou café – Served with tea or coffee

\$39.95 plus TVH/HST

(frais de service de 18% sera ajouté à la facture de groupes de plus de 10 personnes)
(Gratuity charge of 18% will be added to bill of parties larger than 10 guests)