



LA TABLE D'HÔTE

VALIDE TOUS LES JOURS
DE 11H30 À 13H

MIJOTÉ DU JOUR

PLAT PRINCIPAL

TORTELLINIS AU FROMAGE SAUCE GAMBERETTI 21
(CHEESE TORTELLINI WITH GAMBERETTI SAUCE)

TACO AU PORC EFFILOCHÉ ET SALSA D'ANANAS À LA CORIANDRE 21
(PULLED PORK TACO AND CORIANDER PINEAPPLE SALSA)

PIZZA FINE AU POULET ET LÉGUMES GRILLÉS 22
(THIN CRUST GRILLED VEGETABLE PIZZA)

**SALADE ESTIVALE À LA VIANDE FUMÉE, ABRICOT, PARMESAN
CRÈME SURE À L'ÉCHALOTE** 20
(SEASONAL SMOKED MEAT, APRICOT AND PARMESAN SALAD WITH
SHALLOT SOUR CREAM)

DÉLICE SUCRÉ

Thé, café ou infusion
(Tea, Coffee or Herbal Tea)

Danny Dupont, chef exécutif





MENU A LA CARTE

VALIDE TOUS LES JOURS
DE 11H30 À 13H

PIZZA VÉGÉTARIENNE/TOUTE GARNIE <i>(VEGETARIAN OR ALL DRESSED PIZZA)</i>	19
CLUB SANDWICH <i>(CLUB SANDWICH)</i>	19
FETTUCINI SAUCE À LA VIANDE <i>(FETTUCINI WITH MEAT SAUCE)</i>	18
EXTRA GRATINÉ <i>(AU GRATIN EXTRA)</i>	5
CHAUDRÉE DU BAS-ST-LAURENT <i>(LOWER ST-LAWRENCE CHOWDER)</i>	13

** AJOUT DE 6\$ SI DÉSIREZ EN TABLE D'HÔTE **

** ADD \$6 TO UPGRADE YOUR ENTREE TO A FULL COURSE MEAL**

