

MENU DU TEMPS DES FÊTES 2018

LES ENTRÉES

Velouté de poivrons rouges, pois chiches et lait de coco

Ailes de lapin

Sauce au fromage bleu

ou

Arrancinis aux champignons et fromage Fontina

Mayo aux tomates séchées

LES REPAS

Pizza au saumon fumé 37 |

Sauce tomate, câpres frites, oignon rouge et chèvre des neiges

Raviolis aux champignons 39 |

Sauce crémeuse aux champignons et truffes, vin blanc, fines herbes et parmesan

Mijoté de morue 42 |

Pavé cuit lentement avec pommes de terre, tomates, poivrons verts, oignons et huile d'olive

Tartare de bœuf 45 |

Câpres, sriracha et oignons caramélisés, servi avec frites

Filet mignon AAA (8 oz) grillé 59 |

Avec son fondant de beurre composé, servi avec accompagnement du moment

Tartare de saumon 44 |

Mayonnaise épicée, mangue et coriandre, servi avec frites

Steak frites 49 |

Faux-filet de bœuf AAA (12 oz, vieilli 60 jours), sauce forestière

Saltimbocca de dinde 42 |

Escalopes farcies de chorizo et boursin, demi-glace de volaille au muscat et raisins, légèrement crémées, servies avec accompagnement du moment

Demi-poulet 39 |

Servi avec frites assaisonnées, sauce piri-piri et salade de chou

Délice sucré

Thé, infusion, café