



# MENU TABLE D'HÔTE GROUPE

(Pour 20 invités et +, le prix des repas inclus 1 entrée, dessert et café)

## Entrées :

- Soupe du moment et sa garniture
  - Salade du M  
(Mesclun, féta, oignons rouge, tomates cerises, concombre, vinaigrette au wasabi)
  - Salade César +3\$  
(Bacon, fromage arrière-cour, croutons aux herbes, sauce César maison)
  - Calmars frit +5\$  
(Accompagné de sauce tartare et arrabiata)

## Repas principaux :

- Salade de paillot de chèvre 35\$  
(Crèmeux de betteraves, noix de Grenoble, roquette)
- Double cheeseburger 37\$  
(Bœuf certifié Angus, cheddar, bacon, chou rouge et sauce maison, servie avec frites)
- Tartare de bœuf 44\$  
(Poivrons rôtie, échalotes françaises, herbes fraîches et marinade chipotlé, servie avec frites et salade)
- Tartare de saumon 44\$  
(Betteraves marinées et mayonnaise à l'estragon, servie avec frites et salade)
- Côte levées (demi-côte) 43\$  
(Sauce bbq au miel et whisky, frites et salade de chou)
- Mac 'N' cheese 41\$  
(Bacon, échalotes vertes, sauce crémeuse au fromage gratiné)
- Saumon en croûte 44\$  
(Croûte aux graines de sésame et pois wasabi, servi avec légumes du marché et riz)
- Steak de macreuse à 57c 47\$  
(Servi avec frites et légumes du marchés, choix de sauce poivre, whisky et champignons)

## Desserts :

Notre fameux brownie servi avec crème glacé à la vanille & café