

	<i>Seul</i>	<i>Table D'hôte</i>
<i>Potage du moment</i>	5.15	
<i>ou</i>		
<i>Salade Grecque</i>	6	
<i>ou</i>		
<i>Profiterole aux deux saumons et fromage à la crème</i>	7	
<i>ou</i>		
<i>Dumpling de poulet frit, sauce aux arachides et sésame</i>	8	

<i>Club sandwich à la mode de l'Express</i>	19	31
<i>Pain campagnard, mayonnaise épicée, poitrine de poulet à la moutarde de Meaux, salade, tomates et bacon à l'érable</i>		
<i>Foie de veau à l'américaine</i>	21	33
<i>Oignons caramélisés, bacon, légumes et sauce moutardine</i>		
<i>Poulet Général Tso</i>	25	37
<i>Poulet tempura et légumes, sauce aigre-douce, servi sur vermicelles de riz</i>		
<i>Longe de morue poêlée avec sauce chimichurri et avelines grillées</i>	26	38
<i>Servi sur fenouil grillé, carottes nantaises et riz</i>		
<i>Carré de porc en croûte de pistaches et sauce à l'amaretto</i>	27	39
<i>Servi avec purée de pommes de terre, panais et courge</i>		
<i>Médailillon de bœuf AAA au vin rouge et romarin avec crevettes papillons au beurre citronnelle</i>	31	43
<i>Servi avec orzo et gratin de légumes</i>		
* * *		
<i>La sucrerie de notre pâtissier</i>	5	
* * *		
<i>Thé, café ou tisane</i>	3	



Importations Privées

Vins Blancs :

	<i>V</i>	<i>½ L</i>	<i>Bte</i>
<i>Australie, Nouvelle-Galles du Sud, Chardonnay, Barramundi Wines</i>	<i>8.75</i>	<i>28.50</i>	<i>41.00</i>
<i>Italie, Abruzzes, Trebbiano, Flower</i>			<i>37.00</i>

Vins Rouges :

	<i>V</i>	<i>½ L</i>	<i>Bte</i>
<i>France, Pays d'Oc, Grenache/Syrah, La dernière goutte</i>	<i>8.50</i>	<i>27.50</i>	<i>40.00</i>
<i>Australie, Nouvelles-Galles du Sud, Pinot Noir, Barramundi Wines</i>			<i>41.00</i>

