

**TABLE D'HÔTE
DU MIDI**
DISPONIBLE DE 11H À 13H

DEMANDEZ
NOTRE CARTE
des vins
& bières!

ENTRÉES	Potage du jour	
	Salade du Chef	
	Verrine de crevettes	+8\$
	Chaudrée de palourdes	+8\$
	Carpaccio de boeuf	+9. ⁵⁰ \$

PLATS PRINCIPAUX

Linguine au pesto d'algues et légumes (végé)	22\$
Chou-fleur sauté façon riz avec carottes, édamames, crevettes nordiques et sauce soya à l'ail noir. Sans gluten et sans lactose. (Option végé disponible)	28\$ 22\$
Linguini aux fruits de mer	30\$
Foie de veau, sauce au vin rouge	25\$
Bœuf braisé	25\$
Poulet général Tao	26\$
Fish and Chips	28\$
Pokebol au saumon: Saumon mariné au soya et sésame, servi sur riz collant avec concombres croquants, mandarines juteuses, fraises fraîches, édamames, croustillant de tempura, oignons verts et mayo épicée	28\$
Filet de morue grillé meunière	32\$
Duo de fajitas servi avec salade	32\$
Club homard	32\$
Assiette Gaspésienne: Morue, crevettes nordiques et tempura croustillant, servis avec légumes du marché, riz, mini coquilles gratinées, beurre à l'ail et mayo épicée.	47\$
Choix des Chef(fe)s	24\$

DESSERT Dessert des Chef(fe)s
Café, thé ou infusion inclus

Bon appétit!