



Menu du 26 et 27 juin

Entrées

Salade verte aux poires, noix, bacon et érable 7.00

Laitue romaine, poires émincées, noix torréfiées, bacon et vinaigrette érable (*sans gluten*)

Velouté de chou-fleur au basilic et parmesan 7.00 (*sans gluten*)

Crème de chou-fleur parfumé au basilic fini avec du cheddar râpé

Beignet de saumon, mayonnaise pimentée, salade de tomates cerises 9.50

Farce de saumon frit, sauce piquante et tomates cerises à l'huile d'olive

Plats Principaux

Tortellini au fromage sauce rosé en terre et mer 23.00

Pâte farcie au fromage, sauce tomate, crème, parmesan, saucisses et crevettes

Fish and chips de morue, frites, salade de chou, sauce tartare et frites 19.50

Longe de morue dans une pâte à frire à la bière

Burger de poulet Tex-Mex, deux fromages, salsa, mayonnaise et frites 18.00

Pain brioché, poulet grillé, fromage Monterey et cheddar, laitue tomate, et garniture

Pavé de saumon, pesto de roquette et salade niçoise 25.00

Filet de saumon recouvert de roquette en pesto. Salade, haricots verts, tomate, olives, pommes de terre, œuf cuit dur, vinaigrette moutarde et vinaigre de vin (*sans gluten*)

Bavette de veau sauce dijonnaise, légumes et frites 23.00

Bavette marinée au vin blanc, sauce à la moutarde (*sans gluten*)

Desserts

Crème brûlée à la vanille bourbon (*sans gluten*) 6.50

Mousse aux fraises, crumble aux amandes et coulis 7.50

Tarte à la lime et crème anglaise 8.50