



MENU 40\$

L'AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES au choix STARTERS to choose

VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS DU QUÉBEC

Croûtons provençal, lardons

Quebec mushroom soup, provençal croutons, bacon

SALADE BOSTON AU FROMAGE BLEU

Noisettes rôties, poires, vinaigrette au Chardonnay et miel

Boston salad, blue cheese, roasted hazelnuts, pears, Chardonnay and honey vinaigrette

PLATS PRINCIPAUX au choix MAIN COURSES to choose

BURGER 701

1/4 de livre de boeuf Angus, fromage Guinness, champignons Portobello sautés, roquette, bacon, cornichon, mayonnaise au paprika et sirop d'érable, servi avec frites maison

Angus beef burger, Guinness cheese, sautéed portobello mushrooms, arugula, bacon, pickles, paprika and maple syrup mayonnaise, served with french fries

PAVÉ DE SAUMON BIOLOGIQUE FUMÉ AU BOIS DE CERISIER ET POÊLÉ

Asperges du Québec, papardelle, sauce à l'estragon et caviar de saumon

Cherry wood smoked organic salmon, Québec's asparagus, papardelle, tarragon sauce and salmon caviar

GEMELLI À LA CRÈME DE TRUFFE

Parmesan et persil

Gemelli with truffle cream, parmesan and parsley

DESSERT DESSERT

L'assiette de la chef pâtissière

Dessert of our pastry chef