Table d'Hôte du Soir

Disponible à compter de 17h30.

Inclus le potage, un plat principal et le dessert du soir

Nos Potages

Potage du soir *inclus*

Soupe à l'oignon à la bière rousse *Supplément de 6 $*
Gratiné au fromage

Chaudrée de truite fumée *Supplément de 9 $*

Nos Entrées

Escargots à l'ail **11 $**

Escargots à l'ail gratinés **13 $**

Salade César **13 $**
Laitue romaine, croûtons, lardons et parmesan

Entrée de truite fumée **15 $**
Truite de notre fumoir, oignons rouges, câpres et caramel de balsamique

Tartare de truite 3oz **16,50$**
Mangue, avocat et baies roses
Servi avec salade du chef

Carpaccio de bœuf mi-cuit **16,50$**
Servi avec pommes pailles, betteraves jaune marinées,
beignet de sauge, sel fumé et crémeuse à l'ail noir

Ceviche de crevettes de Matane **17,50$**
Poivrons, oignons rouges, échalotes vertes, coriandre,
chips de calabrese, lime

Tartine de brie chaud à l'érable **18 $**
Servie avec petits fruits, mesclun et noix caramélisées

Calamars poivre et sel **18,50$**
Servie avec mayonnaise épicée

Table d'Hôte du Soir

Disponible à compter de 17h30.

Inclus le potage, un plat principal et le dessert du soir

Nos Plats Principaux

Filet de truite inspiration du jour **45 $**

Tartare de truite 6oz **45 $**
Mangue, avocat et baies roses. Servi avec salade du chef et frites

Crevettes Papillons **46 $**
Crevettes (7), servi avec riz, légumes du jour et beurre blanc

Magret de canard à la fleur de sel **50 $**
Rémoulade de céleri, pommes de terre grelots et sauce à l'orange

Côte levée 14oz, sauce BBQ au Jack Daniel's **50 $**
Servie avec frites et salade du chef

Bavette de bœuf 7oz **50 $**
Servie avec frites et légumes du moment, sauce échalote

Côte de porc Nagano sur le grill **50 $**
Servi avec pommes de terre grelots, champignons, légumes du jour et sauce à l'érable

Aile de raie **50 $**
Servi avec mousseline aux herbes salées du Bas du Fleuve, asperges, condiment oignons rouges à la lime et beurre blanc

Contre filet de bœuf, style New York 12oz **53 $**
Servi avec mini gratin et légumes du moment
et sauce au poivre de Madagascar

Filet mignon cuit sur le gril 8oz **65 $**
Servi avec purée blanche aux herbes du Bas du Fleuve,
légumes du moment et sauce au poivre de Madagascar
Extra homard : 12,00$

Terre et Mer **77 $**
Filet Mignon 6oz et crevettes tigrées (4 pièces)
Servi avec mousseline aux herbes salées du Bas du Fleuve, légumes du moment, beurre à l'ail et sauce au poivre de Madagascar
Extra homard : 12,00$