

## TABLE D'HÔTE

Avec soupe ou entrée du jour et café ou thé

~ With soup or daily starter and coffee or tea

SALADE ROMAINE, CREVETTES NORDIQUES ET  
POMMES VERTES SERVIES AVEC UNE  
VINAIGRETTE À LA CORIANDRE ET AU THÉ VERT –  
18

Romaine lettuce with matane shrimp and green  
apples served with a green tea and coriander  
dressing

SPAGHETTI AUX SAUCISSES DE TOULOUSE ET  
COURGETTES SERVIS AVEC UNE SAUCE TOMATE  
ET AIL RÔTI – 19

Spaghetti with Toulouse sausages and zucchinis  
served with a tomato and roasted garlic sauce

STEAK DE BAS DE SURLONGE AUX POIREAUX  
BRAISÉS AVEC FRITES DE PATATE DOUCE – 21  
Bottom cut sirloin steak with braised leeks and  
sweet potato fries

POISSON DU JOUR – PM  
risotto & légumes

## HORS D'OEUVRES

SOUPE DU JOUR – 6  
Chef's daily soup

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE – 11  
French onion soup

CALMARS FRITS – 13  
Fried calamari

RILLETTE DE CANARD – 13  
Duck rilette

POUTINE À L'AGNEAU BRAISÉ – 14  
Braised lamb poutine

TARTARE DE BOEUF, AVOCATS, PARMESAN, NOIX  
DE PINS ET JALAPENO – 15 / 23  
Beef tartare, avocado, parmesan, pine nuts and  
jalapeno

## SANDWICHES

Avec soupe ou entrée du jour et café ou thé

~ With soup or daily starter and coffee or tea

SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS – 15  
Grilled vegetable sandwich

SANDWICH AU POULET GRILLÉ – 17  
Grilled chicken sandwich

CROQUE-MONSIEUR, JAMBON, BÉCHAMEL,  
GRUYÈRE – 18  
Croque-monsieur, ham, béchamel, gruyère

SANDWICH À L'AGNEAU BRAISÉ – 19  
Braised lamb sandwich

HAMBURGER À L'AGNEAU – 21  
Lamb burger

## LES CLASSIQUES

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS, FROMAGE DE CHÈVRE ET QUINOA – 16

Grilled vegetable salad with goat cheese and quinoa

SALADE DE POULET CROUSTILLANT, LARDONS, CHEDDAR – 18

Crispy chicken salad, lardons, cheddar

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ – 17

Grilled chicken Caesar salad

SALADE NIÇOISE – 22

Niçoise salad

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE – 19

Spaghetti à la bolognaise

TAGLIATELLE AU PISTOU DE ROQUETTE – 19

Arugula pistou tagliatelle

FILET DE SAUMON, PISTOU DE CÂPRES, PERSIL ET CITRON – 24

Salmon filet, capers, parsley, lemon pistou

STEAK FRITES (BAVETTE) BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL – 24

Steak frites (bavette), compound butter

CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN(4) – 32

Grilled rosemary lamb chops (4)

CARRÉ D'AGNEAU EN CRÔUTE DE SÉSAME, FROMAGE DE CHÈVRE – 39

Rack of lamb, sesame crusted, goat cheese

## VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

5oz

8oz

### BLANC / WHITE

*I.P. Oakbank, Chardonnay, Australie	– 9	14
Five Vineyards, Mission Hill - Pinot Blanc - Okanagan Valley, Canada	– 10	16
Dr.Loosen - Riesling - Mosel, Allemagne	– 10	16
Caliterra Tributo - Sauvignon Blanc - Leyda, Chile	– 10	16
Tommasi - Pinot Grigio - Vénétie, Italie, I.G.T.	– 10	16

### ROUGE / RED

*I.P. Oakbank, Cabernet Sauvignon, Australie	– 9	14
Mission Hill, Five Vineyards - Cabernet Sauvignon & Merlot - Okanagan Valley, Canada	– 10	16
Urlo - Syrah, Cab. Sauv., Merlot, Sangiovese, Alicante & Petit Verdot - Toscane, Italie, I.G.T.	– 11	18
Robert Mondavi Private Selection - Pinot Noir - Californie	– 11	18
Domaine de l'Ile Margaux - Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Malbec & Petit Verdot - Bordeaux Supérieur, France	– 12	19