

NOTRE MENU À LA CARTE

ENTRÉES

<i>Soupière du jour</i>	4.95
<i>Soupe of the day</i>	
<i>Méli-mélo de jeunes pousses</i>	6.95
<i>Mixed salad</i>	
<i>Soupe à l'oignon, tuile au parmesan</i>	7.95
<i>Onion soup and parmesan</i>	
<i>Terrine de gibiers maison aux fruits secs</i>	7.95
<i>Home game paté and dry fruits</i>	
<i>Osso-Buco milanaise</i>	8.95
<i>Traditional osso-buco</i>	
<i>Saumon fumé de notre fumoir</i>	9.95
<i>Smokehouse salmon</i>	
<i>Foie gras de canard, chutney de fruits secs, pain d'épices</i>	17.95
<i>Duck foie gras served with dry fruit chutney and gingerbread</i>	

INTERLUDE

<i>Granité glacé maison</i>	2.95
<i>Home-made sherbet</i>	

PLATS PRINCIPAUX

<i>Arrivage du pêcheur</i>	17.95
<i>Catch of the day</i>	
<i>Jambonnette de volaille aux pleurotes de Saint Ours</i>	19.95
<i>Chicken leg stuffed with oyster mushrooms</i>	
<i>Dos de saumon et émulsion de framboises</i>	21.95
<i>Salmon with a raspberry sauce</i>	
<i>Contrefilet de bœuf Angus grillé sauce Maturini (8oz)</i>	23.95
<i>Angus beef New-York steak served with green pepper corn and grape sauce</i>	
<i>Filet de veau de lait aux cèpes</i>	34.95
<i>Veal tenderloin with wild mushrooms sauce</i>	
<i>Tournedos Rossini (8oz)</i>	35.95
<i>Beef tenderloin with duck foie gras and Port sauce</i>	
<i>Duo de crevettes et langoustines à la crème d'ail</i>	37.95
<i>Mix of shrimps and scampis, creamy garlic sauce</i>	

PLATS VÉGÉTARIENS

<i>Couscous de légumes</i>	16.95
<i>Vegetables braised in spicy tomato sauce served with couscous</i>	
<i>Fettucini maison, sauce fromage de chèvre, basilic, pignons grillés</i>	17.95
<i>Our home made fettucini in a goat cheese and basil creamy sauce</i>	

**Plus service et taxes*

*** Prix et Menu sujet a changement sans préavis*