



Table d'hôte de midi

Soupe du jour

ou

Salade César traditionnelle

ou

Salade d'épinards à la vinaigrette miel et balsamique

ou

Cassolette forestière d'escargots à la crème d'ail

+ 5.-\$

ou

Feuilleté de champignons sauvages de nos régions aux échalotes

+ 5.-\$

ou

Salade de caille de St-Ignace et mange-tout à la sauce noisette

+ 5.-\$

* * * * *

Pâtes italiennes « Barilla » au goût du jour

19.50\$

Rizotto multi grains aux crevettes roses, grises et pétoncles

19.50\$

Selon arrivage de mer ou de lac, un poisson apprêté à sa façon

19.50\$

Escalope de foie de veau de lait à la moutarde de cassis

19.50\$

Tranches de veau de grain poêlées à la zurichoïse (champignons)

19.50\$

Filet mignon de porc du Québec aux pruneaux secs, ail et porto

19.50\$

Émincé de mignon de bœuf, poivrons, champignons et paprika

19.50\$

Croûte au fromage suisse de Gruyère et sa garniture

19.50\$

Spécial du jour

19.50\$

* * * * *

Petite assiette de fromages québécois

+3.-\$

ou

Flan caramel

ou

Marquise au chocolat

ou

Coupe de salade de fruits frais sans sucre rajouté

ou

Dessert du jour

Café, thé, tisane, eau chaude 2.50\$ Espresso 3.50\$ Cappuccino 4.50\$