



Table d'hôte hivernale

25 février au 11 mars 2023

ENTRÉE – APPETIZER

La petite César – Cesar Salad

Laitue romaine, vinaigrette maison aux câpres et parmesan, croûtons, lardons, parmesan et popcorn

Romaine lettuce, homemade caper and parmesan vinaigrette, croûtons, bacon bits, parmesan and popcorn

Crème de maïs – Corn Velouté

Velouté onctueux, huile au parfum de chorizo

Creamy velouté, garnished with chorizo oil

Fromage 14 Arpents – 14 Arpents Cheese

En croquette, frit et servi sur un chutney de pommes

In a croquette, fried and served on an apple chutney

PLAT PRINCIPAL – MAIN COURSE

Pâtes fraîches – Fresh Pasta

Cavatelli à la façon d'un mac & cheese, sauce à la courge et fromage du Québec, lardons et ciboulette

Mac and Cheese cavatelli, made with squash and cheese sauce, bacon bits and chives

Pizza Verde

Pâte mince avec sauce tomate, brocoli rôti au cumin, échalotes grillées, fromage Louis d'Or et roquette acidulée

Thin crust with tomato sauce, roasted broccoli with cumin, grilled shallots, Louis d'Or cheese and tangy arugula

Steak frites

Bavette de bœuf AAA grillée, puis cuite sous vide, servie avec sauce au poivre et frites

Grilled AAA flank steak, then cooked sous-vide, served with pepper sauce and French fries

DESSERT DU JOUR – DAILY DESSERT

45 \$

* Allergies, svp informez votre serveur.

* Allergies, please inform your server.