



## Menu midi / Lunch menu

### Entrées | Appetizers

Velouté du jour <i>Soup of the day</i>	9
Salade de laitues fraîches, légumes croquants, vinaigrette à l'orange et l'estragon <i>Fresh garden salad with crunchy vegetables, orange and tarragon vinaigrette</i>	9
Boudin noir maison, marmelade de bacon, compote de pommes au Calvados <i>Homemade blood pudding, bacon marmelade, applesauce with Calvados</i>	14
Pilons de pintade croustillants, sauce BBQ, salade chou <i>Crispy guinea fowl wings, BBQ sauce, coleslaw</i>	13

### Plats principaux | Main Fare

Suggestion du Chef (inclus soupe ou salade) <i>Daily suggestion (soup or salad included)</i>	33
Filet d'épaule cuit sous-vide, purée du jour, sauce poivrade <i>Beef shoulder fillet "slow cook", daily purée, pepper sauce</i>	26
Pavé de saumon, riz aux herbes, compote de tomates et poivrons <i>Salmon pavé, herbs rice, tomato and peppers "compote"</i>	28
Jarret d'agneau braisé à l'érable et au cidre, purée crémeuse à l'ail rôti <i>Maple and cider braised lamb shank, roasted garlic creamy mash potato</i>	27
Suprême de volaille grillé, grelots rôties, salsa vierge de tomates <i>Grilled chicken supreme, roasted baby potatoes, fresh tomato salsa</i>	26

### Dessert | Sweet Endings

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9
Tarte aux fruits, glace à la vanille <i>Fruit tart, vanilla ice cream</i>	9
Crème caramel et biscotti <i>Crème caramel and biscotti</i>	8