



## 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
Beignets de poissons aux fines herbes et pomme de terre, aioli relevé au chipotle <i>Fish nuggets with herbs and potato, spicy chipotle aioli</i>	12

### Plats principaux | *Main Fare*

Table d'hôte 3 services <i>Table d'hôte 3 course</i>	40
Pavé de saumon, riz aux herbes, sauce aux poivrons rôti <i>Salmon pavé, herbs rice, roasted pepper sauce</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, purée crémeuse à l'ail rôti, salsa vierge de tomates <i>Grilled chicken supreme, roasted garlic creamy mash potato, fresh tomato salsa</i>	26

### Dessert | *Sweet Endings*

Dessert du jour <i>Dessert of the day</i>	9
Profiterole, glace vanille, sauce chocolat, amandes effilées <i>Profiterol, vanilla ice cream, chocolate sauce, flaked almonds</i>	10
Crème caramel et biscotti <i>Crema caramel and biscotti</i>	8