

Table d'Hôte du Midi 55\$

7 jours de 11h30 à 16h30

Entrées

CHOIX DE

Soupe du Jour
Salade César Maison
Salade Grecque

Escargots Gratinés
Salade de Betteraves rôties
et Roquette garnie de noix
de grenoble rôties
Calmars

Plats Principaux

Filet Mignon 6oz, avec sauce au poivre flambée au Cognac

Carré d'Agneau, Coupe Française, avec sauce Porto

Côtelettes d'Agneau Grillées Coupe Française, arrosées d'huile d'olive extra vierge et jus de citron

Bavette de Boeuf, avec sauce au poivre flambée au Cognac

Bifteck de Surlonge Haché Maison (hamburger steak)
oignons caramélisés et sauce au poivre flambée au Cognac

Loup de Mer Méditerranéen, poisson entier, grillé et désossé
assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge et citron

Crevettes Style Scampi, quatre crevettes U6 avec beurre à l'ail

Filet de Saumon de l'Atlantique Nord, Grillé
assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge et citron

Morue Noire, Grillée assaisonnée avec de l'huile d'olive extra vierge et citron

Poitrine de Poulet Grillée Voltigeur, poulet élevé en plein air

Filet Mignon 6oz et une Crevette U6 Style Scampi
avec sauce au poivre flambée au Cognac et beurre à l'ail (additionnel 10\$)

STERLINGS **Côte de Bœuf Rôti**, assaisonnée et rôtie lentement
(additionnel 10\$) (jusqu'à épuisement)

Bar de Mer Chilien
assaisonné avec de l'huile d'olive extra vierge et citron (additionnel 15\$)

Bifteck de Côte Coupe STERLINGS **20 oz** (additionnel 20\$)

Dessert
Création du Chef
frais du jour

STERLINGS