

LA CARTE

SOUPES & SALADES

POTAGE INSPIRATION DU CHEF informez vous Au près de Votre Serveur	5
SOUPE A L'OIGNON GRATINÉE French Onion Soup	8
BISQUE DE HOMARD Lobster Bisque	9
SALADE CÉSAR Classic César salad	12
SALADE D'ENDIVES AU ROQUEFORT ET NOIX Tomatoes and Mozzarella Di Buffalo, Basil.	12
SALADE CAPRESE 'MOZZARELLA di BUFFALO' Tomatoes and Mozzarella Di Buffalo, Basil	12

ENTREES / APPETIZERS

ESCARGOTS À L'AIL GRATINES Snails with Garlic, Cheese and Persil	8
CALAMARS FRITS Fried Calamari, Spicy Mayonnaise	12
GRAVLAX DE SAUMON Salmon Tartare.	12
BEIGNET DE CRABE Homemade Crab Cake	12
POÊLÉE DE FOIE GRAS Poutine with duck Confit.	12
CHÈVRE CHAUD AU MIEL ET CANNEBERGE SECHES Goat Cheese, Honey and Nuts	10
POUTINE AU CANARD EFFILOCHÉ Poutine with duck confit	12

LA CARTE

GRILL

SERVIES AVEC POMME DE TERRE PUREE OU FRITES ET LEGUMES

RIB STEAK GRILLÉ (16 OZ) RIB Steak with Homemade French Fries	34
CÔTELETTES D'AGNEAU GRILLÉES Lamb Chops with Herbs	28
ENTRECÔTE GRILLÉE SAUCE AUX POIVRES (10 Oz) New York Pepper Steak	28
CŒUR DE FILET MIGNON (8 Oz) Tenderloin Centre Cut.	36

DESSERTS

TARTE AUX PACANES Pecan Pie	8
CRÈME BRÛLÉE A L'ÉRABLE Crème Brulée, Crunchy Maple	9
CAUCHEMAR CHOCOLAT Chocolate Cake	9
GÂTEAU FROMAGE Cheese Cake	9
TIRAMISU Tiramisu	9

LA MER / THE SEA

SERVIES AVEC POMME DETERRE PUREE OU RIZ ET LEGUMES

SAUMON AU MIEL ET MOUTARDE A L'ANCIENNE Salmon Fillet with Mustard and Honey	23
FILET DE DORÉ AMANDINE Walleye with Grilled Almonds	26
CREVETTES GRILLÉES A L'AIL Six Seasoned Shrimp, Grilled in Creamy Garlic	28
LOUP DE MER DE MEDITERRANÉE tombée de tomate, olive Loup de Mer, Lemon, Olive, Tomato	32
THON AHI EN CROÛTE DE SÉSAME cuisson `bleue` Ahi Tuna, Seared and Sliced, Served Very Rare Only	32
HOMARD DU CANADA GRILLÉ Grilled or Steamed Lobster, Vegetables, Rice	Prix du marché Market Price



TABLE D'HÔTE DU SOIR

ENTRÉE ET DESSERT INCLUS / INCLUDED APPETIZER AND DESSERT

SALADE CÉSAR

CÉSAR SALAD

OU / OR

SOUPE DU JOUR

SOUP OF THE DAY

SUPRÊME DE POULET AU FROMAGE FETA ET LÉGUMES GRILLÉS	26
LASAGNA AU FOUR Oven Lasagna	23
MOULES MARINIÉRES ET FRITES Mussels, white wine, shallots with fries	24
FISH & CHIPS ET FRITES Fish & Chips and Tartar Sauce	24
BAVETTE SAUCE A L'ECHALOTTE Beef Flank, Shallots Sauce	26
CUISSES DE CANARD CONFITES AUX FRAMBOISES Legs Duck Confit	28
COQUILLE DE FRUITS DE MER Shell Of Sea Food and Mushroom, au Gratin.	28
LINGUINI AU HOMARD Lobster Linguini	30

CREME CARAMEL

OU / OR

TIRAMISU
