

La Carte Estivale

<i>Potage du jour</i> _____	5.00
<i>Pommes de terre grillées au laurier et romarin</i> _____	3.00
<i>Petite salade du chef</i> _____	5.00
<i>Salade de tomates et boconccini</i> _____	8.00
<i>Salade niçoise au thon frais grillé</i> _____	14.50
<i>Salade fraîcheur (palmier, avocat, agrumes...)</i> _____	12.50
<i>Salade thaï aux crevettes ou au bœuf saté</i> _____	14.00
<i>Salade méditerranéenne au poulet grillé</i> _____	12.00
<i>Carpaccio de bœuf à l'huile de truffe</i> _____	11.00
<i>Viande des Grisons et légumes à l'huile de noix</i> _____	13.00
<i>Terrine de chevreuil maison</i> _____	9.00
<i>Assiette de viandes fumées et terrine</i> _____	14.50
<i>Assiette de fromages du Québec</i> _____	12.00
<i>Assiette de dégustation viandes et fromages</i> _____	18.00
<i>Trilogie des délices du terroir</i> _____	12.50
<i>Saumon mariné maison sur wakame</i> _____	12.00
<i>Tartare de poisson (selon l'arrivage)</i> _____	13.00
<i>Les plats suivants précédés d'une salade ou d'un potage</i>	
<i>La pâte du jour</i> _____	11.00
<i>Risotto aux champignons</i> _____	11.00
<i>Étagée de légumes grillés au fromage de chèvre</i> _____	16.00
<i>Saucisse artisanale du jour</i> _____	10.50
<i>Saucisse de cerf</i> _____	13.00
<i>Bavette de bœuf à l'échalote</i> _____	12.50
<i>Bavette de bison</i> _____	17.50
<i>Filet de bœuf, façon du chef</i> _____	24.00
<i>Pavé de wapiti aux canneberges</i> _____	18.00
<i>Steak de thon frais aux agrumes</i> _____	24.00
<i>Les desserts</i>	
<i>Dessert du jour</i> _____	4.50
<i>Crème caramel</i> _____	4.00
<i>Salade de fruits au miel bio</i> _____	5.00
<i>Tarte maison</i> _____	5.00
<i>Tartelette au chocolat et noisette</i> _____	6.00
<i>Délice au chocolat et érable</i> _____	7.50
<i>Trilogie de sorbets</i> _____	7.00