

Entrées

Tarte à l'oignon fondu et Suisse St-Fidèle (St-Fidèle's swiss and onion fondue flaky tarte)

Ou

Petite entrée surprise du moment (Surprise of the moment, ask your waiter)

Ou

Magret séché de St-Urbain, salade verte (dry-cured duck from St-Urbain, green salad)

Ou

Crostinis aux tapenades d'artichauts et olives (garlic bread with artichoke and olive tapenade spread)

Plats

Aujourd'hui nous vous offrons...

Today's chef choice is...

ou

Spaghetti avec poulet aux herbes, chèvre, brocoli et pesto de tomate

Cream sauce, grilled herbs chicken, sun dried tomatoes pesto, brocoli, goat's cheese

ou

Pizzetta au Ciel, pignons et prosciutto

Pizzetta with Ciel blue cheese, pine nuts and prosciutto

ou

Bavette de veau du Québec grillée, Gratin, sauce Forestière

Grilled Québec's flank veal steak, potatoes gratin, mushroom sauce

ou

Côtes levées du Québec, sauce au Jack Daniel's, salade César, Yukon Gold rôties

Québec's ribs, Jack Daniel's bbq sauce, Cesar salad, roasted Yukon Gold

ou

Blanc de poulet Parmigiana au gratin de Migneron, pâtes au pesto maison

Chicken Parmigiana with Charlevoix's Migneron served on pesto pasta

35\$ service inclus

Formule vin inclus 45\$

\$35 service included
With winw included \$45

Desserts

Crème brûlée au Marscapone et espresso

Ou

Gâteau mousse aux trois chocolats

Ou

Tulipe de sorbet, coulis de fruits

Breuvages

Espresso, café filtre ou infusion et thé bio/équitable Four O'Clock

Café flambé à votre choix : Allegro, Brésilien, Espagnol, Irlandais 7\$

Your choice of flambeed coffee: Allegro, Bresilian, Spanish, Irish \$7