

# Menu

## TABLE D'HÔTE

servi du lundi 23 décembre au dimanche 5 janvier

**Soupe du jour - salade verte - salade César**

\*\*\* REMPLACEZ votre entrée incluse par des CALMARS FRITS + 9\$ \*\*\*

**Burger Mexicain** **19.50**

Bœuf, fromage cheddar, sauce salsa, guacamole, jalapeños, laitue, tomate et cornichons

**Linguini fruits de mer** **27.50**

Sauce aux poivrons rouges, crevettes, moules, pétoncles, palourdes, échalotes et vin blanc

**Mandu au bœuf** **23.50**

Dumplings coréen au bœuf bulgogi, servi avec une sauce secrète

**Filet de saumon teriyaki** **26.50**

Sauce teriyaki, servi avec riz et légumes

**Scallopini de veau Coin G** **30.50**

Sauce de demi-glace au cognac, crème, échalotes, champignons, servi avec fettuccini rosé

**Cari de poulet à l'Indienne** **22.50**

Cari au lait de noix de coco, champignons, poivrons rouges et haricots verts, servi avec riz et légumes

**Pizza Caparina** **22.50**

Sauce tomate, bacon, épinards, fromage de chèvre, pacanes et fromage mozzarella

**Côtelettes d'agneau** **32.50**

Sauce au poivre, vin rouge, vinaigre balsamique, ails frais, oignons rouges et huile d'olive, servi avec purée de pommes de terre et légumes

**MINI VERRE DE VIN - 3 onces, pour se tremper les lèvres, pour le plaisir du vin :)**

**Blanc : Ormarine, Picpoul de Pinet, France + 5.50\$**

**Rouge : Pinot noir de la Chevalière, France + 5.50\$**

**Café - thé - tisane**