

MENU DU JOUR

Semaine du 12 au 16 octobre 2026

Bon appétit!

POUR COMMENCER

- Potage du jour 5 \$
- Soupe de légumes 5 \$
- Soupe poulet et nouilles 5 \$
- La César du vilain
(avec fondant de parmesan) – 1 morceau 11 \$
- La César du vilain
(avec fondant de parmesan) – 2 morceaux 15 \$



LE COIN DES CARNIVORES

Accompagné de pommes de terre purée ou riz et légumes du jour.

- Bœuf haché lyonnais 23 \$
- Brochette de poulet sauce au poivre 23 \$
- Foie de veau, bacon et sauce lyonnaise ... 18 \$



LE COMPTOIR BISTRO

Accompagné de frites dorées et salade de chou maison.

- Club sandwich 20 \$
- Burger BLT 20 \$
- Quart de poitrine BBQ et sauce maison .. 20 \$
- Poutine Italienne 18 \$



DUO GOURMAND 19 \$

- Potage du jour et sandwich
- Sandwich au fromage fondant et bacon



LES INCONTOURNABLES DE LA SEMAINE

18 \$

Classique

Cuisine urbaine

LUNDI

Fermé
action de grâce

Fermé
action de grâce

MARDI

Bouilli de bœuf
et légumes d'automne

Pain de viande
de chez Hector
et poutine

MERCREDI

Cari de poulet
à la Japonaise

Tortellini au bacon
et oignons verts,
sauce au fromage

JEUDI

Fettuchini au
poulet césar

Gratin de bœuf
mexicain

VENDREDI

Gratin de fruits de mer
et brocoli

L'étagé à la salade
de poulet

L'ESCALE MARINE

- Poisson du jour, beurre blanc ou sauce tartare et citron 23 \$
- Fish and chips (1 morceau) + sauce tartare 15 \$
- Fish and chips (2 morceaux) + sauce tartare 21 \$
- Escalope de saumon frais beurre blanc ou sauce tartare et citron 25 \$
- Tartare de saumon (croutons, salade et frites) 26 \$
- Duo de tataki de saumon et tartare de saumon (salade et croutons) 27 \$
- Assiette de calmars frits et sauce tartare 18 \$



CRÉEZ VOTRE TABLE D'HÔTE +5 \$

Option 1

Soupe + Plat + Café

Option 2

Plat + Dessert + Café

