Menu du Jour

Semaine du 26 au 30 octobre 2026

Bon appétit !

Pour Commencer

Potage du jour	5 $
Potage minestrone	5 $
La César du vilain (avec fondant de parmesan) – 1 morceau	11 $
La César du vilain (avec fondant de parmesan) – 2 morceaux	15 $

Pasta et Wok

Spaghetti Robusto	20 $
Demi-spaghetti et salade césar	20 $
Linguine Alfredo au poulet	20 $
Linguine sicilienne	20 $
Général tao au poulet	18 $
Général tao poulet et crevettes	20 $
Général tao végé	19 $
Extra gratin	5 $
Extra champignons	5 $

Les Incontournables de la Semaine 18 $

LUNDI	Pain de viande de maître Jules
MARDI	Poulet frit style PFK
MERCREDI	Pot en pot de la mer, fruits de mer, saumon et morue, servi avec salade et riz
JEUDI	Sandwich au bœuf fumé à l'ancienne
VENDREDI	Veau Permigiana servi avec pâte à la crème pesto

Cuisine urbaine de la Semaine 18 $

- Sous-marin au bœuf philly
- Burger au poulet
- Salade césar vivaldi (crevettes ou saumon fumé)

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 fromage Brie champignons 20 $
- Quart de poitrine BBQ et sauce maison 20 $
- Poutine bœuf fumé, fromage en grain et sauce brune 18 $

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	Option 2
Soupe + Plat + Café	Plat + Dessert + Café