

INCLUS SOUPE, DESSERT ET BREUVAGE CHAUD  
DISPONIBLE DU LUNDI AU VENDREDI DE 11H00 À 14H00

# Menu du Jour

## CRÉATIONS DU CHEF

## LES CLASSIQUES

### LUNDI 20 MAI



#### 1- TAO DE CHOU-FLEUR GRILLÉ 17.00\$

*Chou-fleur grillé & pané, légumes & sauce Tao sur vermicelle*

#### 2- HAMBURGER AU STEAK PHILLY 19.00\$

*Steak Philly, oignons, poivrons, sauce Mesquite & cheddar blanc*

### MERCREDI 22 MAI

#### 1- POULET PARMIGIANA 17.00\$

*Poulet gratiné et nappé de sauce tomate, servi avec ½ spaghetti*

#### 2- MORUE & SALADE DE BETTERAVES 19.00\$

*Morue panée à l'anglaise, salade de betteraves aux agrumes*

### JEUDI 23 MAI

#### 1- BŒUF BOURGUIGNON DE LA CHEFFE 17.00\$

*Bœuf braisé longuement au vin rouge, oignons & champignons*

#### 2- PÂTÉ AU SAUMON, SAUCE AUX OEUF 19.95\$

*Humm...!*

### VENDREDI 24 MAI

#### 1- PANINI DU VENDREDI 17.00\$

*Œuf, jambon, laitue, tomate & mayo légèrement épicée*

#### 2- TARTARE DE BŒUF AU BACON 21.00\$

*Bœuf Angus, bacon, cornichons, ciboulette & mayo spéciale*

#### Entrée de (3) Bâtonnets de Fromage 4.50\$

#### 3- ASSIETTE DE STEAK HACHÉ ANGUS 17.95\$

*Sauce brune, légumes & frites*

#### 4- SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE 16.95\$

#### 5- GÉNÉRAL TAO CLASSIQUE 19.50\$

*Poulet Tempura en sauce Tao, servi sur riz du Cuisto*

#### 6- GÉNÉRAL TAO ORANGE & CORIANDRE 19.50\$

*Poulet Tempura en sauce à l'orange, servi sur riz du Cuisto*

#### 7- FILETS DE MERLU MEUNIÈRE 20.95\$

*Riz, salade du Chef, légumes & sauce tartare*

#### 8- BROCHETTE DE POULET GRILLÉ 21.25\$

*Servie sur riz, légumes sautés & sauce BBQ*

#### 9- FOIE DE VEAU & OIGNONS SAUTÉS 22.50\$

*Sauce brune, légumes sautés & choix d'accompagnement*

#### 10- FISH & CHIPS MAISON 22.50\$

*Frites, salade de chou maison, citron & sauce tartare*

#### 11- ASSIETTE 10 AILES DE POULET 21.95\$

*Servis avec frites allumettes, salade chou & sauce Cuisto*

#### 12- STEAK AU BEURRE 19.95\$

*Sauce au poivre, légumes sautés & frites allumettes*

#### 13- CHEF AU POULET GRILLÉ 18.50\$ CÉSAR 19.50\$

*Choix de salade recouverte d'une poitrine de poulet grillé*

#### 14- ASSIETTE DE FILETS DE PERCHAUDS 24.75\$

*6 oz de filets de perchaude canadienne servis sur riz,*

*Frites allumettes, Salade du Chef, sauce tartare & citron*

## VERRE DE VIN

### SANDBANKS

*Rouge, Cabernet Franc, ONTARIO*

5oz: 6,50\$ 8oz: 9,75\$ 12oz: 14,75\$

### SANDBANKS

*Blanc, Chardonnay - Pinot Grigio, ONTARIO*

5oz: 6,50\$ 8oz: 9,75\$ 12oz: 14,75\$



## BIÈRE DU MIDI

Pinte du Midi: 6,00\$

*Sleeman Draught*

*Sleeman Light*

*Sleeman Rousse*

*HIPL*

