



Resto • Lounge • Grill

# MENU

du jour

## LUNDI 26 JANVIER

### 1. CRÊPE AU PORC EFFILOCHÉ 18.95\$

CRÊPE FINE FARCIE DE PORC EFFILOCHÉ À LA TEXANE & AU MOZZARELLA, SERVIE AVEC FRITES

### 2. COMBO CLUB POUTINE 21.75\$

PARFAIT POUR COMMENCER LA SEMAINE EN CONTRANT LES LÉGUMES DU WEEKEND

## MARDI 27 JANVIER

### 1. ROULÉ DE BOEUF AUX ASPERGES 19.75\$

BOEUF FARCI AUX ASPERGES & AU FROMAGE NAPPÉ DE SAUCE AU POIVRE VERT

### 2. TACOS DE CREVETTES BANG BANG 22.75\$

TACOS DE CREVETTES PANÉES À LA SALSA DE MANGUE & DE POIVRONS RÔTIS

## MERCREDI 28 JANVIER

### 1. BOULETTES ANGUS FORRESTIÈRES 19.25\$

BOULETTES DE BOEUF ANGUS SERVIES EN SAUCE CRÉMEUSE AUX CHAMPIGNONS

### 2. PAIN DE SAUMON AUX LÉGUMES 22.50\$

PAIN DE SAUMON DE L'ATLANTIQUE & DE LÉGUMES, NAPPÉ DE SAUCE BÉCHAMEL DE LA CHEFFE

## JEUDI 29 JANVIER

### 1. BALUCHON CROUSTILLANT DE POULET 18.95\$

TULIPE DE PHYLLO FARCIE DE SAUCE CRÉMEUSE AU BLANC DE VOLAILLE

### 2. LASAGNE DÉLICATESSEN 22.75\$

LASAGNE À LA VIANDE FUMÉE STYLE MONTRÉAL & AU GOUDA DE NOTRE FUMOIR

## VENDREDI 30 JANVIER

### 1. TORTILLAS AU POULET CITRONNÉ 19.25\$

TORTILLAS AU BLANC DE VOLAILLE CITRONNÉ, TZATZIKI & LAITUE, SERVIE AVEC FRITES & SALADE DU CHEF

### 2. WELLINGTON DE BOEUF AU PORTO 23.75\$

BOEUF EN CROÛTE FARCI À LA DUXELLES DE CHAMPIGNONS, DIJON & PÂTÉ CAMPAGNARD, SAUCE AU PORTO

\*Inclus soupe, dessert et breuvage chaud

\*Disponible du Lundi au Vendredi de 11h00 à 14h00



### ENTRÉE

#### FROMAGE EN GRAIN PANÉ & INFERNO 5.25\$

#### 3. ASSIETTE DE STEAK HACHÉ ANGUS 20.00\$

SAUCE BRUNE, LÉGUMES & FRITES

#### 4. SPAGHETTI SAUCE À LA VIANDE 17.75\$

#### 5. GÉNÉRAL TAO CLASSIQUE 19.75\$

POULET TEMPURA EN SAUCE TAO, SERVI SUR RIZ DU CUISTO & SÉSAMES

#### 6. GÉNÉRAL TAO ORANGE & CORIANDRE 19.75\$

POULET TEMPURA EN SAUCE À L'ORANGE, SERVI SUR RIZ DU CUISTO & SÉSAMES

#### 7. FILETS DE MERLU MEUNIÈRE 22.95\$

RIZ, SALADE DU CHEF, LÉGUMES & SAUCE TARTARE

#### 8. BROCHETTE DE POULET GRILLÉE 22.75\$

SERVI SUR RIZ, LÉGUMES SAUTÉS & SAUCE BBQ

#### 9. FOIE DE VEAU & OIGNONS SAUTÉS 23.50\$

SAUCE BRUNE, LÉGUMES SAUTÉS & CHOIX D'ACCOMPAGNEMENT

#### 10. FISH & CHIPS MAISON 22.75\$

FRITES, SALADE DE CHOU MAISON, CITRON & SAUCE TARTARE

#### 11. ASSIETTE 10 AILES DE POULET 22.25\$

SERVIS AVEC FRITES ALLUMETTES, SALADE DE CHOU & SAUCE CUISTO

#### 12. STEAK AU BEURRE 22.25\$

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 GRILLÉE

#### 14. ASSIETTE 6 CREVETTES PAPILLONS 23.75\$

SERVIES AVEC RIZ, BEURRE À L'AIL & LÉGUMES DU MOMENT SAUTÉS



### Verre de vin

**CLIF 79** ROUGE, CABERNET-SHIRAZ, AUSTRALIE  
5 oz: 6.50\$ 8 oz: 9.75\$ 12 oz: 14.75\$

**CLIF 79** BLANC, CHARDONNAY, AUSTRALIE  
5 oz: 6.50\$ 8 oz: 9.75\$ 12 oz: 14.75\$



### Pinte du midi

**SLEEMAN DRAUGHT**  
**SLEEMAN LIGHT**  
**SLEEMAN ROUSSE**  
**NEIPA AUTRE CHOSE**

7.25\$