

Viandes

Tartare de bœuf , frites et salade 200 g	25
Bavette de de bœuf de l'Île-du-Prince-Édouard, sauce au vin rouge et frites ≈ 225 g	20
Magret de canard , érable, soya, gingembre, bok-choy Magret entier	28
Foie de veau , oignons, bacon, sauce au poivre, rösti Pour 2	20
Salade César et poulet grillé Bol individuel	18
Escalope de poulet panée alla parmigiana 2 poitrines	24
Saucisse de Toulouse , oignons caramélisés à la moutarde de Meaux, frites Pour 2	20
Bœuf bourguignon classique Pour 2	30

Poissons

Tartare de saumon , frites et salade 200 g	25
Sole meunière sur tombée d'épinards au beurre Pour 2	22
Doré amandine sur haricots fins Pour 2	26
Spaghetti aux fruits de mer gratiné (pétoncles, crevettes, palourdes) 3 à 4 portions	30
Casserole de fruits de mer et poisson (homard, pétoncle, crevette) Pour 2	40

Accompagnements

Gratin dauphinois 2 portions	8
Légumes grillés 2 à 4 portions	10
Riz basmati aux petits légumes vapeur 2 à 4 portions	10
Pommes de terre frites au gras de canard 2 à 4 portions	10

Vinaigrettes : La Classique, La Crémeuse, La César 350 ml	5
Sauce bolognaise 1 litre	15





Potages | 1 litre

Soupe Minestrone	12
Crème d'asperges	12

Tartes salées



Tarte à la tomate, basilic frais	22
Tarte aux poireaux, gruyère	22
Tarte à l'oignon, gruyère	22
Quiche Lorraine	28

Végétalien | Pour 2



Crevettes de Konjac et légumes au lait coco et citronnelle Pour 2	14.15
Bourguignon de Seitan Pour 2	14.15

Desserts



Pain aux bananes 8 portions	15
Tarte au citron meringuée 9 pouces	20
Gâteau renversé poire-cassis 8 portions	20
Paris-Brest 9 pouces	25
Rochers aux amandes et fleur de sel Douzaine	18
Douceurs miniatures variées Douzaine	24
Biscuit maison Cuit	2.30
<i>Chocolat-pacanes ou Avoine-raisins ou Avoine-canneberges-orange</i>	
Rouleau de 10 biscuits maison Congelé	20
<i>Chocolat-pacanes ou Avoine-raisins ou Avoine-canneberges-orange</i>	



Dernières Chances !

Potages | 1 litre

Potage chou-fleur et cheddar (*disponible sans lactose*) 10

Potage cultivateur 10

Potage St-Germain | Pois cassés, lardons et poireaux 10

Fondue parmesan | 6 mcx 8

Rouleaux impériaux, sauce Thai | 12 mcx 18

Ratatouille provençale | 2 à 4 portions 10

Plats principaux

Émincé de poulet, sauce crème au basilic 20

Mignon de porc, bacon, oignons, persil, moutarde et crème 18

Brochette de porc mariné à l'indienne, riz basmati 18

Rôti de bœuf au jus, pommes de terre sautées aux herbes 22

Fricassée de poulet en pâte | Champignons, oignons, sauce brune au Barolo 20

Poitrine de poulet farcie au cheddar et aux poireaux, sauce Martini blanc, échalotes 22

Couloubiac de saumon, sauce au citron et à l'aneth 32

Desserts

Gâteau au chocolat maison Le Délicieux | 8 portions 18

Gâteau aux carottes, glaçage au fromage à la crème | 8 portions 18

Croustade aux pommes 15