



Appetizer's

Lamb meatballs with raita sauce and grilled pita bread \$12.50

or

Mussels with chorizo, beer, mustard and cream \$16.00

or

Fried brie cheese with cranberry salsa and frisée salad \$14.50

Main course

Pappardelle pasta with red wine beef ragout \$32.00

or

Pan-seared Chilean seabass wrapped with sage and prosciutto with white wine butter sauce on wild rice and vegetables \$48.00

or

Grilled vegetable barley style risotto \$28.00

Dessert

Duo chocolate mousse with orange and gingerbread crumble \$12.50



Entrées

Boulettes d'agneau avec sauce raïta et pain pita grillé 12,50 \$

ou

Moules avec chorizo, bière, moutarde et crème 16 \$

ou

Brie fritté avec salsa aux canneberges et salade frisée 14,50 \$

Plats principaux

Pappardelles avec ragoût de bœuf au vin rouge 32 \$

ou

Légine australe poêlée enveloppée de sauge et de prosciutto avec sauce au beurre blanc sur riz mélangé et légumes 48 \$

ou

Risotto aux légumes grillés à la barley 28 \$

Dessert

Duo mousse au chocolat avec crumble à l'orange et au pain d'épice 12,50 \$