Entrées

Bisque de homard 12,50 \$

ou

Escargots gratinés au gruyère 16,00 \$

ou

Salade Amalfitaine 18,00 \$

Fenouil, oignons rouges, concombres, radis et quartiers d'orange assaisonnés d'une vinaigrette au vin rouge et de fleur de sel

Plats Principaux

Côtelette de veau de lait grillée de 12 oz avec sauce au porto, pommes de terre duchesse et rapini 60,00 \$

ou

Salade niçoise avec thon grillé 32,00 \$

ou

Poivrons farcis de quinoa avec fromage feta sur salade de fenouil et tomates 28,00 \$

Dessert

Parfait de glace à la vanille avec ragoût de fraises du Québec 10,50 \$

.....

Appetizers

Lobster bisque \$12.50

or

Baked escargot with Gruyere cheese \$16.00

or

Amalfi salad \$18.00

Fennel, red onions, cucumber, red radishes and orange segments dressed with red wine vinaigrette and fleur de sel

Main Courses

Grilled 12 oz milk fed veal chop with port wine sauce, duchess potatoes and rapini \$60.00

or

Grilled tuna Niçoise salad \$32.00

or

Quinoa stuffed bell pepper with feta cheese on fennel and tomato salad \$28.00

Dessert

Vanilla ice parfait with Quebec strawberry ragout \$10.50