

Menu Bistro

À partir 14,00 \$ / pers taxes et services en sus
(inclus: Entrée, plat, dessert, thé-café)

Entrées

Potage aux légumes du marché

OU

Terrine de gibiers sur mesclun de salade *

Plats principaux

Mesclun de salade, fromages et légumes, vinaigrette maison	14,00 \$
Fettucinni primavera au pesto basilic	14,00 \$
Boudin noir grillé de M. Garneau, oignons sauté au Mistral Cep d'Argent	17,00 \$
Fettucinni sauce alfredo aux crevettes *	17,00 \$
Escalope de foie de veau de Charlevoix au miel et citron * (demandé le duo)	22,50 \$
Escalope de saumon aux poires et cheddar de Fromagerie Coaticook *	22,50 \$
Bavette de bœuf Angus au poivre noir fumé, sauce aux artichauts	24,50 \$
Jarret d'agneau confit 7 heures aux épices de Crousset sur lentilles rouge *	24,50 \$
Filet mignon de bœuf AA et ses crevettes aux Gamasio *	35,00 \$
Nage de crevettes, pétoncles et chair de homard sur riz aux 7 grains *	35,00 \$

Dessert

Thé-café-tisane

* Vous avez une allergie ou intolérance le spécifier au serveur

* Plats sans gluten disponible à spécifier au serveur