

# MENU BRANCHÉ

Pour un temps limité

## Nouveaux

Limoncello	8
Gin Le St-Laurent	8,75
Gin Canope (Forestier)	8,75
Aperol Spritz	9

## Entrées

Coquille St-Jacques Le Grill	15
Pieuvre Grillée à la Méditerranéenne	18
Carpaccio de Cerf & ses Garnitures	19

## Plats de Résistance

**Salade Chaude de Brocolis Rôtis** 21  
Poivrons Rouge, Poulet Grillé, Noix de Cajou & Balsamique

**Poisson Selon L'Arrivage** 22  
Servi avec Riz Vapeur au Jasmin & Légumes du Moment

**Cuisse de Lapin Confite "Ferme Laprodéo", Sauce à la Moutarde & Estragon** 22  
Servie avec Gratin Dauphinois & Légumes du Moment

**Burger Décadent Du Chef** 24  
Laitue, Tomate, Cornichons, Rondelle d'Oignon, Bacon, Emmenthal & Cheddar, Mayo & Sauce BBQ

**Bout de Côte "Certified Angus Beef" Braisé au Porto** 25  
Servi avec Gratin Dauphinois & Légumes du Moment

**Crevettes Papillon, Sauce au Cari Vert & Poivrons** 33  
Servies avec Riz Vapeur au Jasmin & Légumes du Moment

**T-Bone CAB 16oz 45 jours , Sauce au Choix** 46  
Servi avec Choix de Féculent & Poêlée de Champignons de Paris

**Porterhouse CAB 22oz 45 jours, Sauce Au Choix** 59  
Servi avec Choix de Féculent & Poêlée de Champignons de Paris

## Desserts

Bombe Fromage Bailey's	8
Tarte Funky Lemon	8

