



### Nos Stations

Prix par personne

Crevettes sautées à l'ail <b>8</b>	Bar à huîtres (3pp) <b>10</b>	Tartare de saumon <b>10</b>
Tartare de boeuf <b>10</b>	Tataki de thon <b>13</b>	Fromage et charcuterie <b>9</b>
Légumes grillés <b>6</b>	Côtelettes d'agneau <b>15</b>	Poulet au beurre <b>8</b>
Crevette cocktail colossal <b>10</b>	Poulet portugais <b>6</b>	Saucisses italienne <b>7</b>

### Menu Gastronomique

Fine cuisine française et italienne.

Prix par personne **130**

### Nos Pâtes

Penne sauce rosée	Rigatoni sauce bolognaise	Strozzapreti pomodoro
Medaglione au ricotta ou champignons.	Cavatelli sauce blanche aux champignons	Ravioli au ricotta, basilic frais et sauce tomate

### Nos Salades

Panaché : laitue mixte, tomates séchées, oignons, noix de pin, olive, concombre	Roquette classique : noix caramélisées, fromage bleu, réduction balsamique
Roquette : vinaigrette aux framboises, noix de grenoble, copeaux de parmesan	César : prosciutto croustillant, romaine, crouton, vinaigrette césar
Royale : laitue mixte, bleuets, framboises, pacanes, vinaigrette balsamique	Salade grecque traditionnel

### Nos Plats

Côte de boeuf, sauce béarnaise	Jarret d'agneau braisé au porto
Cuisse de canard au miel et romarin	Saumon de l'atlantique et crème à l'aneth
Côte de veau grillée, sauce aux poivres et fond de veau	Filet mignon de boeuf angus, sauce aux échalotes et vin rouge

\*\*\*servi avec purée de patates et légumes frais\*\*\*

### Nos Desserts

Crème brûlée	Cheese cake aux fraises	Mousse au fromage et oréo
Salade de fruits frais	Tartelette aux citron	Tiramisu

### Le Midnight Snack

Prix par personne

Mini burger <b>6</b>	Fruits frais <b>7</b>	Mac'n cheese <b>5</b>
Cannoli <b>6</b>	Poutine <b>6</b>	Ailes de poulet B.B.Q <b>6</b>

*Au plaisir de vous servir !*