



## ◆ **ENTRÉES • APPETIZERS**

**ASSIETTE CABARET EN SAVEURS**  
(Feuilleté de chèvre et d'épinards, quelques feuilles, vinaigrette à la figue)  
(supplément de 3,00)

FLAVOURFUL CABARET PLATTER  
(Goat cheese and spinach feuilleté, salad greens, fig dressing) (3,00 extra)

**VELOUTÉ DE CHAMPIGNONS, PAIN AU MASCARPONE ET À LA CIBOULETTE**  
VELVETY ASPARAGUS SOUP, BUN STUFFED WITH MASCARPONE CHEESE AND CHIVES

**TERRINE MAISON, COMPOTÉE D'OIGNONS AU PORTO, CONCOMBRE MARINÉ** ●  
HOMEMADE TERRINE, ONION COMPOTE WITH PORT WINE, PICKLED CUCUMBER

## ◆ **PLATS PRINCIPAUX • MAIN DISHES**

**PAVÉ DE SAUMON, CROUSTILLANT AUX POIREAUX ET AUX POMMES DE TERRE, BEURRE DE VIN ROUGE** ●  
SALMON STEAK, LEEK AND POTATOES IN FILO PASTRY, RED WINE-FLAVOURED BUTTER

**SUPRÊME DE VOLAILLE AU BRIE, SAUCE À LA CANNEBERGE, À L'ORANGE ET À L'ANIS ÉTOILÉ** ●  
CHICKEN SUPREME WITH BRIE CHEESE, CRANBERRY, ORANGE AND STAR ANISE SAUCE

**RAVIOLIS À LA MOZZARELLA, CHIPS DE PANCETTA, FROMAGE GRILLÉ, SAUCE MARINARA AUX POIVRONS DOUX** ●  
RAVIOLI WITH MOZZARELLA CHEESE, PANCETTA CHIPS, GRILLED CHEESE, MARINARA SAUCE WITH SWEET BELL PEPPER

**FILET DE BŒUF ROSÉ (6 oz), SAUCE À LA CRÈME AUX TROIS POIVRES**  
(supplément de 10,00) ●  
MEDIUM-COOKED BEEF FILET (6 oz), THREE-PEPPER CREAM SAUCE (10.00 extra)

**POÊLÉE DE CREVETTES, SAUCE PIRI-PIRI (supplément de 10,00)** ●  
PAN-SEARED SHRIMPS, PIRI PIRI SAUCE (10.00 extra)

## ◆ **DESSERT**

**MILLEFEUILLE À L'ÉRABLE, CROÛTE AUX AMANDES GRILLÉES, CRÈME À L'ÉRABLE AU MASCARPONE**  
MAPLE MILLEFEUILLE, GRILLED ALMOND CRUST, MAPLE-FLAVOURED MASCARPONE CREAM

Comprend un choix d'entrée, un plat principal, le dessert et un café ou un thé.  
Includes a choice of appetizer, main dish, dessert and coffee or tea.