



## ◆ **ENTRÉES • APPETIZERS**

### ASSIETTE CABARET EN SAVEURS

(Tataki de bœuf, légumes croquants, sauce à l'argousier) (supplément de 3,00)

FLAVOURFUL CABARET PLATTER

(Beef tataki, crunchy vegetables, buckthorn berry sauce) (3,00 extra)

### VELOUTÉ DE CAROTTE AU CURCUMA, CROÛTON DE FROMAGE DE CHÈVRE ET CIBOULETTE

CREAM OF CARROT SOUP WITH TURMERIC, GOAT CHEESE AND CROUTON

### TARTE FINE AUX TOMATES ET OLIVES, FINES LAITUES, VINAIGRETTE AU SIROP DE BOULEAU BLANC

FINE TOMATO AND OLIVE PIE, BABY LETTUCE LEAVES, WHITE BIRCH SYRUP DRESSING

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

### NOISETTE DE FILET DE PORC GRILLÉ, SAUCE AU CIDRE DE CHEZ NOUS

GRILLED PORK NUGGET, HOMEMADE CIDER SAUCE

### « CHOUCROUTE » DE POISSON ET FRUITS DE MER

FISH AND SEAFOOD SAUERKRAUT

### CUISSE DE CANARD CONFITE, RATATOUILLE, JUS DE THYM ET POMMES PAILLE

DUCK LEG CONFIT, RATATOUILLE, THYME JUS AND MATCHSTICK POTATOES

### FILET DE BŒUF ROSÉ (7 oz), SAUCE DIJONNAISE À L'ESTRAGON (supplément de 10,00)

MEDIUM-COOKED BEEF FILET (7 oz), DIJONNAISE SAUCE WITH TARRAGON (10.00 extra)

### POÊLÉE DE CREVETTES, TOMBÉE DE TOMATES, BEURRE AUX HERBES (supplément de 10,00)

PAN-SEARED SHRIMPS, BRAISED TOMATOES, HERB BUTTER (10.00 extra)

## ◆ **DESSERT**

### FINGER AUX POMMES CARAMÉLISÉES, CRUMBLE DE NOISETTES, PANNA COTTA AU DULCE DE LECHE, CHANTILLY AU MASCARPONE ET À LA VANILLE

CARAMELIZED APPLE FINGER, HAZELNUT CRUMBLE, DULCE DE LECHE PANNA COTTA, MASCARPONE CHEESE AND VANILLA CHANTILLY

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.