



◆ **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)

POËLÉE 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.