



◆ **ENTRÉES • APPETIZERS**

ASSIETTE CABARET EN SAVEURS

(Pâté de campagne, rillettes, coppa, gelée à la bière, compote d'oignons au vin épicé) (supplément de 3,00)

FLAVOURFUL CABARET PLATTER

(Country-style pâté, rillettes, coppa, beer jelly, onion compote with spicy wine) (3,00 extra)

VELOUTÉ DE MOULES AU LAIT DE COCO, GARNITURE PRINTANIÈRE

MUSSEL VELOUTÉ WITH COCONUT MILK, SPRING GARNISH

PANNA COTTA AU CIEL DE CHARLEVOIX, GRANOLA SALÉ ET SOYA, CAMEL DE PORTO

PANNA COTTA WITH CIEL DE CHARLEVOIX CHEESE, SAVOURY GRANOLA AND SOY, PORT WINE CAMEL

◆ **PLATS PRINCIPAUX • MAIN DISHES**

CONTRE-FILET DE VEAU EN CUISSON LENTE, LAQUE À L'ÉRABLE

SLOW-COOKED VEAL STRIP LOIN, MAPLE GLAZE

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTI, SAUCE AU VIN BLANC ET CITRON

ROASTED CHICKEN BREAST, WHITE WINE SAUCE WITH LEMON

TRUITE ROSÉE POCHÉE, MOUSSE DE CRESSON, COULIS DE POIVRONS DOUX

POACHED PINK TROUT, WATERCRESS MOUSSE, SWEET BELL PEPPER COULIS

FILET DE BŒUF ROSÉ (7 oz), SAUCE AU POIVRE TORRÉFIÉ

(supplément de 10,00) ●

MEDIUM-COOKED BEEF FILET (7 oz), TOASTED PEPPERCORN SAUCE (10.00 extra)

CREVETTES SAUTÉES, FENOUIL CARAMÉLISÉ, SAUCE VIERGE

MÉDITERRANÉENNE (supplément de 10,00)

SAUTÉED SHRIMPS, CARAMELIZED FENNEL, MEDITERRANEAN-STYLE SAUCE VIERGE (10.00 extra)

◆ **DESSERT**

DÉLICE AU CAFÉ À LA CRÈME D'AMANDES, MOUSSELINE AU CAFÉ, CROQUANT DE VERGEOISE

ALMOND CREAM COFFEE DELIGHT, COFFEE MOUSSELINE, BROWN SUGAR CRUMBLE

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.