

Menu des fêtes!

ENTRÉES (au choix)

- 1 TARTARE DE BOEUF FAÇON CÉSAR
- 2 BOUCHÉES FRITES AUX 3 FROMAGES
sauce marinara

PRINCIPAUX (au choix)

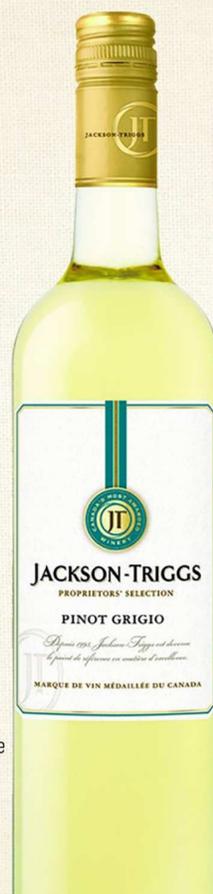
- 1 **POULET GÉNÉRAL TAO MALTCO** 45\$
sur riz basmati et légumes sautés
- 2 **TARTARE DE SAUMON FRAISE ET AVOCAT** 50\$
servi avec salade du chef et frites à la bière
- 3 **CÔTES LEVÉES BBQ** 55\$
servies avec frites à la bière
- 4 **FILET MIGNON GRILLÉ SAUCE AU VIN ROUGE** 65\$
servi avec pomme de terre farcie et poêlée de légumes

DESSERT DU CHEF



JACKSON-TRIGGS
PROPRIETORS' SELECTION

Nouveauté!



PINOT GRIGIO
Arômes de lime, pomme & poire
Déliçates notes florales

35\$
la bouteille



CABERNET SAUVIGNON
Arômes de cassis,
notes vanillées & épicées