

Menu - Midi Banquet

Un seul choix de menu pour le groupe

| | |
|--|----|
| Aiguillette de contre-filet | 37 |
| sauce charcutière, roquette, tomates et oignons rôtis, frites maison | |
| Burger de bœuf | 32 |
| cheddar de l'Isle-aux-Grues, confiture de bacon, mayo au Gin St-Laurent, servi avec frites et salade César | |
| Canard confit | 38 |
| parmentier de confit de canard, glace de canard à l'érable, rémoulade | |
| Demi-côtes levées fumées | 37 |
| sauce Brigade, servie avec frites et salade César | |
| Escalope de poulet croustillante | 37 |
| beurre citron noisette, poêlée de nouilles aux œufs, salade de légumes racines en julienne | |
| Pizza toute garnie 10" | 32 |
| sauce maison, peppéronis, mozzarella, oignons, poivrons verts, champignons | |
| Saumon rôti | 37 |
| laqué au miel, poivre et érable, beurre blanc, riz pilaf, salade croquante | |
| Steak haché de haut de surlonge | 28 |
| sauce bordelaise bacon, oignons frits et champignons, purée de Yukon gold et salade | |

Potage, dessert du jour et breuvage inclus (eau, café ou thé)

*taxes et services en sus

Disponible pour les groupes de 75 personnes et plus en salle privée.

Bon appétit !

Martin Ashby, Chef exécutif