

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