

# Menu Table d'Hôte SOIR

Lundi 14 septembre au dimanche 20 septembre

**RESTO-BISTRO**



**Soupe du jour ou salade verte ou César**

**Burger British** **19.50**

Boeuf, fromage suisse, champignons, tomate, laitue et mayo

**Linguini fruits de mer** **21.50**

Sauce aux poivrons rouges et à la crème, crevettes, moules, pétoncles, palourdes, échalotes et vin blanc

**Fettuccini aux épinards et poulet** **21.50**

Pesto crémeux de tomates séchées au soleil, poulet, vin rouge, échalotes et parmesan

**Filet de morue** **22.50**

Sauce aux poivrons rouges, servi avec riz et légumes

**Scallopini de veau Coin G** **24.50**

Sauce de demi-glace au cognac, crème, échalotes, champignons, servie avec fettuccini rosé

**Poulet Garam Masala** **21.50**

Carotte, poivrons rouges, champignons, échalotes et lait de noix de coco, servi avec riz ou purée de pommes de terre (au choix) et légumes

**Pizza "All Dressed"** **19.50**

Sauce tomate, pepperoni, poivrons, champignons, olives vertes et fromage mozzarella

**Surlonge de baseball** **25.50**

Sauce au poivre, servi avec purée de pommes de terre et légumes

**MINI VERRE DE VIN - 3 onces, pour se tremper les lèvres, pour le plaisir du vin  
:)**

**Blanc: Ormarine 2017, Picpoul de Pinet, France / 3.50\$**

**Rouge: Pinot noir de la Chevalière, 2017, France/ 3.50\$**

**Café filtre, thé ou tisane inclus**