

Menu Table d'hôte SOIR

Lundi 20 juin au dimanche 26 juin



Soupe du jour ou salade verte ou César

Duo Burger 19.50

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

Fettuccini fruits de mer 26.50

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

Risotto homard 26.50

Sauce à la crème, champignons, échalotes, épinards

Filet de truite arc-en-ciel 21.50

Sauce tartare, servi avec riz et légumes

Scallopini de veau Coin G 28.50

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

Poulet grillé 23.50

Sauce crémeuse aux champignons et échalotes, servi avec riz et légumes

Pizza Coin G 24.50

Sauce tomate, poivrons, roquette, saumon fumé, parmesan et fromage mozzarella

Côtelettes d'agneau 32.50

Sauce au poivre, vin rouge, vinaigre balsamique, ails frais, oignons rouges et huile d'olive, 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, Picpoul de Pinet, France / 4.50\$

Rouge: Pinot noir de la Chevalière, France/ 4.50\$

Café filtre, thé ou tisane inclus