

MENU MIDI

12 au 16 mars

Entrée*Potage du moment
Salade du moment***Plats principaux***Pâtes au saumon fumé, sauce crémeuse à
l'aneth et aux poireaux, parmesan frais
19\$**Sandwich grillé à la rilette garni de confit
d'oignons, tomates, cornichons et laitue
20\$**Suprême de pintade, sauce aux bleuets,
gratin de pommes de terre
22\$**Côte de porc grillée, sauce bordelaise,
ragoût de lentilles béluga au thym
24\$*

Dessert du jour	+ 3\$
Allongé, Espresso	+ 1\$
Latté, Cappuccino	+ 1.50\$
Bière midi	+ 5\$
Vin midi	+ 5\$

(Café filtre, thé ou tisane inclus)



(Palaeomonetes pugio)

LUNCH MENU

March 12th to 16th

Starter*Soup of the day
Green salad***Main dishes***Smoked salmon pasta, creamy dill and
leek sauce, Parmesan cheese
19\$**Grilled rilette sandwich with onion confit,
sweet pickel, tomato and lettuce
20\$**Guinea fowl supreme, blueberry sauce,
potato gratin
22\$**Grilled pork chop, bordelaise sauce,
thyme-flavored beluga lentils ragout
24\$*

Daily dessert	+ 3\$
Italian coffee, Espresso	+ 1\$
Latte, Cappuccino	+ 1.50\$
Beer	+ 5\$
Wine	+ 5\$

(Regular coffee, tea or herbal tea included)



(Palaeomonetes pugio)