

MENU MIDI

13 au 17 novembre

Entrée*Potage du moment
Salade du moment***Plats principaux***Pâtes au concassé de tomates, roquette et
saucisson biologique de Charlevoix,
parmesan
17\$**Salade de courge musquée rôtie aux épices,
graines de citrouille, fromage de chèvre,
vinaigrette miel et moutarde
17\$**Burger végétarien grillé, ratatouille et fromage
suisse, mayonnaise pesto avec tomates
séchées et graines de tournesol
18\$**Longe de marlin bleu enroulée de prosciutto,
couscous citronné aux légumes, sauce vierge
20\$*

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

November 13 to 17

Starter*Soup of the day
Green salad***Main dishes***Pasta with crushed tomatoes, arugula and
Charlevoix cured sausage, Parmesan
17\$**Spice roasted butternut squash salad,
pumpkin seeds, goat cheese,
honey-mustard dressing
17\$**Grilled vegetarian burger, ratatouille and
Swiss cheese, sundried tomato and basil
pesto mayonnaise with sunflower seeds
18\$**Prosciutto wrapped blue marlin loin,
vegetable citrus couscous, virgin sauce
20\$*

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

(Regular coffee, tea or herbal tea included)



(Palaeomonetes pugio)