



Table D' Hôte Fondue - 6 services (30 \$)

Inclus dans nos forfaits

(taxes et services en sus)

Antipasto

Salade Maison ou Potage

Pain accompagné d' huile d'olive et balsamique

Frites Maisons (à volonté)

Espuma

Fondue Chinoise (bouillon de Bœuf)

Assiette de Bœuf ou de Poulet (à volonté)

Accompagnée de saucisses italiennes légèrement épicées

et légumes de saison

Disponible En Supplément:

Assiette de fruits de mer (2 crevettes, 2 pétoncles) 9\$

Assiette additionnelle de Saucisses 3\$

Assiette additionnelle de 100g Bison 12\$

Assiette additionnelle de 100g Cerf 12\$

Assiette additionnelle de 100g Sanglier 12\$

Assiette additionnelle de 100g Wapiti 12\$

Assiette additionnelle de 100g Filet mignon de bœuf 12\$

Café, Thé ou Tisane



TABLE D'HÔTE 6 services – 30 \$

Taxes et service en sus

<Antipasto du chef>

ENTRÉES

<Potage du moment ou Salade Maison>

<Pain accompagné d'huile d'olive et balsamique, frites maison>

<Espuma>

PLATS PRINCIPAUX

<Suprême de volaille farci à la ricotta, asperges et épinard, sauce Forestière>

<Pâtes fraîches au goût du chef>

<Pièce du Roi (Entrecôte AAA) Sauce trois Poivres>

<Seigneur des Eaux, façon Belle Meunière>

<Suggestion du chef>

Nos découvertes (avec supplément)

<Langoustine grillée au beurre d'ail + 17\$>

<Cœur de filet mignon aux portobello + 17\$>

<Quand terre et Mer se rencontrent + 17\$>

<Pâtes douceur de la Mer + 17\$>

(Tous nos plats sont servis avec légumes et pommes de terre ou riz)

<Café, thé, tisane>

DESSERTS

Assiette de fruits frais – 5 \$

Crème brûlée maison – 8 \$

Fondant au chocolat – 8 \$

Duo du chef – 8 \$

Espresso – 3 \$ Capuccino – 4 \$ Café brésilien ou irlandais – 12 \$



Petite Table d'Hôte Fondue 25\$

(taxes et services en sus)

Pain accompagné d' huile d'olive et balsamique

Frites Maison (à volonté)

Fondue Chinoise (bouillon de Bœuf)

2 assiettes de Bœuf ou Poulet (100gr chacune)

Accompagnée de saucisses italiennes légèrement épicées

servi avec légumes de saison(à volonté)

Disponible En Supplément:

Assiette de fruits de mer (2 crevettes, 2 pétoncles) 9\$

Assiette additionnelle de Saucisses 3\$

Assiette additionnelle de 100g Bison 12\$

Assiette additionnelle de 100g Cerf 12\$

Assiette additionnelle de 100g Sanglier 12\$

Assiette additionnelle de 100g Wapiti 12\$

Assiette additionnelle de 100g Filet mignon de bœuf 12\$

Café, Thé ou Tisane



À LA CARTE

ENTRÉES/ENTRIES

- Potage/Soup.....5
- Salade Maison/House Salad8
- Salade César/Cesar Salad.....8

PLATS PRINCIPAUX/MAIN DISHES

- Frites/Fries.....5
- Burger avec frites/Buger with fries15
- Salade César ou Maison au Poulet
/Cesar or House Salad with Chicken.....17
- Club Watel avec frites/Watel Club with fries.....15
- Pâtes Végétariennes/Vegetarian Pasta15
- Pâtes à la viande/Meat Pasta.....17
- Pâtes aux Crevettes de Matane
/Matane Shrimp Pasta 17
- Fish & Chips19
- Suggestion du Chef/Chef Suggestion.....\$\$
- Surf & Turf; Filet Mignon (5 onces) et 4 langoustines
/Surf & Turf; Filet Mignon (5 onces) and 4 Scampis.....45
- Filet Mignon (5 onces).....30

Taxes et pourboires non inclus/Taxes and services not included



Fondue à la Carte

Fondue au fromage (pour 2 personnes).....16\$

Fondue Végétalienne (Bouillon de légumes).....20\$

(Salade maison, Tofu, Légumes de saison)

Fondue Végétarienne (Bouillon de légumes).....25\$

(Salade maison, 2 pétoncles, 2 crevettes, Tofu, Légumes de saison)

Fondue au Bouillon de Boeuf

- 2 assiettes de Filet mignon de bœuf (100g chacune).....30\$

- 2 assiettes de Viande de Bison (100g chacune).....30\$

- 2 assiettes de Viande de Cerf (100g chacune)..... 30\$

- 2 assiettes de Viande de Sanglier (100g chacune)..... 30\$

- 2 assiettes de Viande de Wapiti (100g chacune).....30\$

**Accompagnées d'une assiette de saucisses italiennes légèrement épicées
et frites maisons à volonté.**

Pain accompagné d' huile d' olive et Balsamique.

Assiette additionnelle de Saucisses3\$

Assiette additionnelle de 100g aux choix des 5 viandes..... 12\$



DESSERTS

Assiette de fruits.....	7\$
Crème Brûlée.....	8\$
Duo de Gâteaux.....	8\$
Sorbet à la lime et Chocolat.....	8\$
Crème glacé et chocolat.....	8\$
Fondue au Chocolat (pour 2)	16\$

Digestif

C. de Menthe, Pineau, Bailey, Tia Maria, Amareto, Cassis, Irish Mist Pernod, Campari, Sambouca, Kahlua, Frangelico, Caribou, Peach Schnapp, Southern comfort.....	7\$
--	-----

Café

Watel	
Brésilien	
Espagnol	
Irlandais.....	12\$
Bailey.....	9\$
Cappuccino	
Expresso.....	3\$
Café au lait.....	4\$