

MENU-MIDI, AUTOMNE 2008

LUNCH MENU, FALL 2008



ENTRÉES / APPETIZERS

- LA PETITE SALADE DE SAISON,
VINAIGRETTE DE BALSAME** **5.99\$**
Tossed seasonal greens enhanced with balsamic vinaigrette
- ASSIETTE DE SAUMON FUMÉ ET GARNITURES** **8.59\$**
Smoked Salmon platter
- SALADE CÉSAR** **6.99\$**
Caesar Salad
- LES ESCARGOTS À LA PROVENÇALE** **8.59\$**
Escargot Provençal Style

LES SOUPES / SOUPS

- LA CHAUDRÉE MAISON DU JOUR** **3.29\$**
Home Made Soup of the Day
- LA SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE** **6.99\$**
Classical French Onion Soup Gratinée

DU LUNDI AU VENDREDI MIDI
DÉCOUVREZ NOTRE BUFFET GENS D'AFFAIRES À 18,99\$
INCLUANT NOTRE LÉGENDAIRE RÔTI DE BŒUF, COUPÉ EN SALLE.

MONDAY TO FRIDAY LUNCH
DISCOVER OUR BUSINESS LUNCH BUFFET AT \$18.99
INCLUDING OUR LEGENDARY ROAST BEEF, CARVED BY A CHEF

TABLE D'HÔTE

Incluant : potage du jour, dessert et café

Includes : Soup of the Day, Dessert & Coffee

LES PLATS PRINCIPAUX/ MAIN COURSE

LES PÂTES DU CHEF, D'INSPIRATION ITALIENNE 18.99\$

Chef's Italian Pasta of the Day

SUPRÊME DE POULET GRILLÉ OU CUISSE DE CANARD CONFITE SUR LIT DE MESCLUN, PARFUMÉ AU BALSAMIQUE DE MODENA 21.99\$

Grilled chicken breast or filleted duck on Mesclun Salad, flavored with balsamic vinegar

FILE DE SOLE POÊLÉE ET SES QUARTIERS D'AGRUMES 19.99\$

Sautéed Fillet of Sole finished with citrus segments

LE FILET DE SAUMON, BEURRE À L'ANETH 23.99\$

Fillet of Salmon spiked with Dill Flavored Butter

L'ENTRECÔTE GRILLÉE ET SA RÉDUCTION AU VIN ROUGE 27.99\$

Grilled Ribsteak served with Red Wine Sauce

VENDREDI SOIR/Friday Night: 29,99 \$
Notre réputé Buffet Terre & Mer / Our famous Surf & Turf Buffet

SAMEDI SOIR/Saturday Night : 24,99 \$
Le somptueux Buffet International / Sumptuous International Buffet

DIMANCHE MIDI / Sunday Lunch : 20,99 \$
Le Brunch dominical (services 10h30 et 12h30)
Sunday Brunch (services 10h30 & 12h30)

DIMANCHE SOIR / Sunday Night : 20,99 \$
Le traditionnel Buffet des Seigneurs avec son légendaire Rôti de Bœuf /
Traditional Buffet des Seigneurs with its legendary roast beef

GÉRARD BOUCHARD, CHEF EXÉCUTIF