

# MES SPÉCIALITÉS

La **table d'hôte 4 services** comprend une entrée, un potage, un plat principal, thé ou café  
+ 6\$ pour ajouter *granité\** et dessert

\* Le *granité*, c'est un petit dessert qui coule tout seul ou bien ça peut être un trou normand au moment d'un repas copieux. Je vous le propose comme une pause fraîcheur entre le potage et le plat principal.

## ENTRÉES

	Table d'hôte	À la carte
Verdurette fraîche du marché	Incluse	7 \$
Tortellini aux 3 fromages sauce tomate et basilic	Incluse	7 \$
Feuilleté d'escargots sorentine (Sauce rosée et champignons)	Incluse	7 \$
Rouleaux impériaux (2)	Incluse	5 \$
Dumplings sauce aux arachides (5)	Incluse	7 \$
Moules grillées au parmesan	Incluse	7 \$
Feuilleté d'escargots au bleu béneéictin	+6 \$	13 \$
Croustillant de rognons de veau au vinaigre de xérès	+6 \$	13 \$
Croustillant de ris de veau au porto et champignons	+9 \$	18 \$
Cervelle de veau au beurre noisette	+6 \$	13 \$
Poêlée de foie gras aux figues et à la fleur de sel	+13 \$	21 \$
Brie mariné au porto Pesto de tomates séchées et fines herbes	+6 \$	13 \$
Fricassée de champignons Mélange de champignons, pomme, miel et laitue	+6 \$	13 \$
Assiette La Causerie (1personnes) 1 rouleaux impériaux, 2 dumplings, moules grillées et fricassée de champignons	+7 \$	16 \$
Assiette La Causerie (2 personnes) 2 rouleaux impériaux, 5 dumplings, moules grillées et fricassée de champignons	+13 \$	21 \$

# MES SPÉCIALITÉS

## POTAGE

Potage du moment	Inclus	5 \$
------------------	--------	------

## PLATS PRINCIPAUX

	Table d'hôte	À la carte
Escalope de porc panée tonkatsu	26\$	20\$
Rognons de veau aux deux moutardes, flambés au brandy	28 \$	22 \$
Cervelle de veau au beurre noisette et câpres	32 \$	26 \$
Sauté de ris de veau au porto et champignons	34 \$	28 \$
Foie de veau grillé bacon et échalotes	34 \$	28 \$
Filet de truite saumonée au concassé d'érable fumé	33 \$	27 \$
Crevettes papillons au beurre et à l'ail rôti	33 \$	27 \$
Saisi de pétoncles au chipotlé-limette	38 \$	32 \$
Émincé de bœuf AAA (4 on) sauce aux champignons et poivre	35 \$	29 \$
Steak de bavette grillé au bleu de l'Abbaye	38 \$	32 \$
Filet mignon de bœuf AAA (8 on), sauce aux champignons ou au poivre	51 \$	45 \$
Tajine de jarret d'agneau à la berbère et couscous	37 \$	31 \$
Magret de canard sauce au poivre vert *	35 \$	29 \$
Baluchon à l'effiloché de cuisses de canard confites *	30 \$	24 \$
Joues de cochon à l'érable et cidre	34 \$	28 \$

**\* Ajout de foie gras 13\$ supplémentaire**