

**Menu du jour : Vendredi, le 25 janvier 2019**

Daily menu: Friday, January 25<sup>th</sup> 2019

**Menu Express**

**Filet de saumon poché, sauce hollandaise\***

Poached salmon fillet, hollandaise sauce\*\*

**\$11.50**

\*Disponibile chaque jour entre 11 :45 et 14 :00

\*\*Available daily between 11:45am and 14:00 pm

\*\*\*

**Table d'Hôte**

**Choix de / Choice of :**

**Potage Parmentier / Leek and potato soup**

**Ou / or**

**Salade du jardin / Garden Salad (\$1.50 extra)**

\*\*\*

**Menu Léger / Light Menu**

**Panini au poulet avec pesto et tapenade d'olives noires servi avec salade maison**

Chicken Panini with pesto and black olives tapenade served with a house salad

**\$17.95**

**Poisson / Fish**

**Filet de morue rôtie et son coulis de poivrons, câpres et citron**

Roasted cod fillet with its pepper, caper and lemon coulis

**Ou /or**

**NY Steak grillé, réduction de vin rouge et fromage bleu**

Grilled NY steak, red wine and blue cheese reduction

**\$22.50**

\*\*\*

**Dessert**

**Délice du pâtissier / Chefs sweet surprise**

**\$3.95 (with the Table d'Hôte only)**

\*\*\*

**Café, Thé, Tisane / Coffee, Tea, Herbal Tea**

Ce menu contient autant que possible des produits élevés localement et renouvelables. Toute notre cuisine est faite sans gras trans artificiel.  
Des menus végétariens ainsi que les diètes spéciales sont disponibles sur demande. This menu contains locally sourced or sustainable items wherever possible. All cuisine is prepared without artificial trans fat. Vegetarian and special diet options are available.

Menu sans sel est disponible sur demande (certaines exceptions peuvent s'appliquer).  
No salt menu available on request (exceptions may apply)