

RESTAURANT AUX CHANTIGNOLES

Buffets 30.5

Salades et desserts
23

Desserts 9

Brunch 46.50



Cuisine vitalité

Créée à partir d'ingrédients
frais et équilibrés

Entrées

Soupe à l'oignon gratinée 9

Velouté aux crevettes de Sept-îles 10
mangue épicée

Potage du jour 7

Salade César 13
blanc de volaille 18

Salade Mesclun, vinaigrette balsamique 8 
grande 10

Plats principaux

Sandwich de poulet 17
prosciutto, fromage Suisse

Ciabatta, Pancetta, Brie 17
roquette, pesto de tomates séchées

Hambourgeois de bœuf & frites 18

Fajitas au boeuf 17
poivrons rôtis, oignons, sauce crémeuse à l'estragon

Smoked meat 15
pain sarrasin maison, moutarde au basilic

Steak frites, sauce poivre vert 25

Arrivage du jour 18 

Pâte du jour 18

Pizza végétarienne 15
artichauts, tomates, cœur de palmier, olives noires, Manchebello

Desserts

Tartelette aux noix de pacane 7

Trio de sorbets fait maison 6 

Tarte au sucre 7

Fondant tiède au chocolat 7

Crème glacée maison 6

Salade de fruits frais 6 

RESTAURANT AUXCH ANTIG NOLES

Appetizers

Classic French Onion Soup 9

Velouté of Sept-Iles Shrimp 10

Spicy Mango

Soup of the Day 7

Caesar Salad 13

Chicken Breast 18

 **Mesclun Salad Balsamic Vinaigrette 8**
Large 10

Main courses

Chicken Sandwich 17

Prosciutto, Swiss Cheese

Pancetta, Brie, Ciabatta 17

Arrugula, Dried Tomatoes Pesto

Beef Burger & French Fries 18

Beef Fajitas 17

Roasted Peppers, Onions, Creamy Tarragon Sauce

Smoked Meat 15

House Made Buckwheat Bread, Basil mustard

Steak, Fries Green Pepper Sauce 25

 **Catch of the Day 18**

Pasta of the Day 18

Vegetarian Pizza 15

Artichokes, Tomatoes, Heart of Palm, Black Olives, Manchebello

Desserts

Pecan Pie 7

 **Trio of House Made Sorbets 6**

Sugar Pie 7

Warm Chocolat Fondant 7

Home made Ice Cream 6

 **Fresh Fruit Salad 6**

Buffets 30.5

**Salads & desserts
23**

Desserts 9

Brunch 46.50



Lifestyle cuisine

Created using fresh and
nutritionally balanced
ingredients