

**Ce midi le chef vous propose sa table d'hôte retour du marché :**  
**The chef's daily table d'hôte suggestions:**

**Potage du jour / Soup of at the say**  
**ou/or**

**Petite salade gourmande de notre comptoir / Small salad from our salad bar**  
**\***

**Choix de poisson**  
**Choice of fish**  
**ou/or**

**Choix de poisson**  
**Choice of fish**  
**ou/or**

**Choix de viande**  
**Choice of meat**  
**\***

**Café, thé / Coffee, tea**

**29 \$**

**La table des douceurs de nos chefs pâtissiers / Dessert from the table of our pastry chefs**  
**4,50 \$ extra**


**Espresso ou/or Cappuccino 2,75 \$ extra**

**Taxes et service en sus / Taxes and service extra**

**Le 7 décembre/December, 2012**

***\*Les Favoris du Midi à la Carte / À la Carte Lunch Favorites***

**Côtelettes d'agneau grillées, jus simple aux herbes de notre jardin** 30 \$  
**Grilled lamb chops, simple jus with herbs from our garden**

 **Filet de flétan grillé aux herbes fraîches, câpres et citron** 29 \$  
**Grilled halibut with fresh herbs, capers and lemon**

**Poutine québécoise « Reine de Gaspé » aux pétoncles et crevettes** 26 \$  
**Gaspé scallops and shrimps Queen poutine**


**Filet mignon de bœuf de l'Ouest grillé aux épices de Montréal** 35 \$  
**Grilled Western beef filet mignon enhanced with Montreal spices**

**Bifteck de côte de bœuf de l'Ouest grillé au feu d'enfer** 32 \$  
**Swiftly grilled western beef rib steak**

**Petit poulet de Cornouailles au barbecue, jus naturel réduit au balsamique** 23 \$  
**Small barbecue Cornish hen with a lightly reduced balsamic jus**

**Steak tartare Louis Cyr (bœuf naturel élevé sans hormone)** 26 \$  
**Steak tartare Louis Cyr (hormone-free natural beef)**

 **Foie de veau poêlé aux échalotes, réduction au vinaigre de cassis de l'Île d'Orléans** 27 \$  
**Pan-fried calf's liver with shallots and reduction of Île d'Orléans blackcurrant vinegar**

 **Tarte fine croustillante aux tomates italiennes, oignons fondus, feta et basilic** 17 \$  
**Thin crispy tart with Italian tomatoes, onion fondue, feta cheese and basil**

**\*Avec comptoir à salades, dessert et café ou thé / With salad bar, dessert and coffee or tea**  
**12,50 \$ extra**