STEAKHOUSE

TABLE D'HÔTE

62

ENTRÉES

HUÎTRES BEAUSOLEIL
mignonnette

SOUPE À L'OIGNON
foie gras, tête à papineau, croûtons

LAITUE ICEBERG
bacon, tomate, oignon rouge, fromage bleu, vinaigrette aux herbes et babeurre

STARTERS

OYSTERS BEAUSOLEIL
mignonnette

FRENCH ONION SOUP
foie gras, tête à papineau, croutons

WEDGE SALAD
bacon, tomato, red onion, blue cheese, herbed buttermilk dressing

PLATS PRINCIPAUX

POULET FERMIER*

COUPE DU BOUCHER*

PRISE DU JOUR*

CES PLATS PRINCIPAUX SONT SERVIS AVEC DES POMMES DE TERRE DU JOUR ET LÉGUMES DE SAISON PRÉPARÉS PAR NOTRE ÉQUIPE CULINAIRE

MAIN COURSES

FREE RANGE CHICKEN*

BUTCHER'S CUT*

CATCH OF THE DAY*

THESE MAIN COURSES ARE SERVED WITH SEASONAL VEGETABLES AND POTATOES OF THE DAY PREPARED BY OUR CULINARY TEAM

CAFÉ, THÉ ET DESSERT INCLUS

COFFEE, TEA AND DESSERT INCLUDED

Taxes et services en sus | Table de 8 et plus, 15 % applicable

Taxes & gratuities not included | For groups of 8 and more, 15% is applicable