

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES / APPETIZERS

BISQUE DE HOMARD
LOBSTER BISQUE

SALADE DE TOMATES ANCESTRALES
HEIRLOOM TOMATO SALAD

Burrata, Pêche Grillée, Roquette, Noix de Pin, Réduction de Balsamique
Burrata, Grilled Peach, Arugula, Pine Nuts, Balsamic Reduction

CHARCUTERIES ARTISANALES
ARTISANAL CHARCUTERIE

Prosciutto, Rosette de Lyon, Salami de Genoa, Pancetta,
Sopressa Calabrese

+15. / +25.

PLATS PRINCIPAUX / MAIN COURSES

LASAGNE VÉGÉTARIENNE
VEGETARIAN LASAGNA

Courgette, Aubergine, Poivron, Champignon, Sauce à la Tomate Maison, Salade Croquante
Zucchini, Eggplant, Bell Pepper, Mushroom, Homemade Tomato Sauce, Crunchy Salad

BACALHAU À LAGAREIRO

Morue Fraîche d'Islande, Orzo Tomaté, Légumes Grillés aux Fines Herbes, Oignons
Caramélisés, Ail Rôti

*Fresh Icelandic Cod, Tomato Base Orzo, Fine Herbed Grilled Vegetables, Caramelized Onions,
Roasted Garlic*

POULET DE COURNOUAILLES PORTUGAIS
PORTUGUESE CORNISH HEN

Braisé au Piri-Piri, Salade Arcadienne, Frites Maison, Mayonnaise Épicé
Braised in Piri-Piri, Arcadian Salad, Homemade Fries, Spicy Mayonnaise

DESSERTS

VERRINE FAÇON KEY LIME
KEY LIME VERRINE

FROMAGES PORTUGAIS
PORTUGUESE CHEESE

Confiture aux Figes Maison, Raisins et Croûtons
Homemade Fig Jam, Grapes, and Croutons

+ 11. / + 19.

CAFÉ ALCOOLISÉ
ALCOHOLIC COFFEE

Brésilien, Espagnol, Irlandais, Baileys, Coureurs des Bois à l'Érable

+ 8. / + 13.

SNACKS, SNACKS & SNACKS

MÉLANGE DE NOIX / MIXED NUTS.

8.

OLIVES MIXTES / MIXED OLIVES

8.

Frites Maison & Mayo / Homemade Fries & Mayo

9.

