

# TABLE D'HÔTE

## ENTRÉES

---

### COCKTAIL DE CREVETTES

Crevettes de l'Équateur, Salade Verte, Vinaigrette de Modena,  
Huile d'Olive aux Herbes, Sauce Cocktail

### POTAGE DE SAISON

Garniture du Moment

### CHARCUTERIES

Plateau de Charcuteries Artisanales

13. / 23.

## PLATS PRINCIPAUX

---

### POULET DE COURNOUAILLES PORTUGAIS

Braisé au Piri-Piri, Frites Maison, Salade du Jardin, Mayonnaise au Cajun et Sauce Piri-Piri

### SAUMON DE L'ATLANTIQUE MI-CUIT

Sauce Rosée au Parmesan, Tomates, Aneth, et Câpres, Purée au Curcuma, Haricots  
Français, Carottes Nantaises, Oignons Perlés, Sauce Chimichurri

### RAVIOLIS AU BASILIC

Farcis aux Trois Fromages, Sauce aux Tomates Écrémée, Champignons Shitaké et  
Parmesan, Noix Rôties, Petites Pousses et Grenades

## DESSERTS

---

### PASTEL DE NATA

Tartelette Portugaise Chaude, Sucre à Glacer, Cannelle  
*Warm Portuguese Tart, Powdered Sugar, Cinnamon*

### FROMAGES PORTUGAIS

Confiture aux Figs Maison, Raisins et Croûtons

10. / 18.

### CAFÉ ALCOOLISÉ

Brésilien, Espagnol, Irlandais, Bailey's, Coureurs des Bois à l'Érable

7. / 12.

## SNACKS, SNACKS & SNACKS

---

### MÉLANGE DE NOIX

7.

### OLIVES

6.

### CHIPS

6.

### FRITES MAISON

Choix de Mayonnaise : Piri Piri, 112, Cajun, Curry, Relish et Jalapenos

8.

### POUTINE PORTUGAISE

Régulière

14.

Poulet

17.

Chorizo

18.

### CALMARS FRITS

Mayonnaise au Piri-Piri

8.

