

TABLE D'HÔTE

ENTRÉES

GRATIN AUX MOULES

Échalotes Françaises, Ail, Champignons, Crème Fraîche, Safran

POTAGE DE SAISON

Garniture du Moment

CHARCUTERIES

Plateau de Charcuteries Artisanales

13. / 23.

PLATS PRINCIPAUX

JARRET DE NAGANO BRAISÉ

Pommes de Terre Rôties aux Herbes, Jeunes Haricots, Carottes Nantaises, Tomates Confites, Sauce Crèmeuse au Madère et Poivre Rose

MORUE FRAÎCHE RÔTIE

Gremolata, Ragoût de Lentilles et Lardons, Asperges, Poivrons Doux, Choux-Fleurs au Curcuma

LINGUINI À L'ENCRE DE SEICHE

Crème de Parmesan, Crevettes Poêlées, Poivrons Rôtis et Tapenade aux Olives

DESSERT

DESSERT DU MOMENT

FROMAGES PORTUGAIS

Confiture aux Figes 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

8.

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

POUTINE PORTUGAISE

14.

Poulet

17.

Chorizo

18.

CALMARS FRITS

18.

TABLE D'HÔTE

APPETIZERS

MUSSELS GRATIN

French Shallots, Garlic, Mushrooms, Crème Fraiche, Saffron

SEASONAL SOUP

Garnish of the Moment

CHARCUTERIES

Artisanal Charcuterie Platter

13. / 23.

MAIN COURSES

BRAISED NAGANO SHANK

Herb Roasted Potatoes, Green Beans, Nantes Carrots, Confit Tomatoes, Creamy Madeira Sauce, Pink Peppercorn

ROASTED FRESH COD

Gremolata, Lentils and Bacon Stew, Asparagus, Sweet Peppers, Turmeric Cauliflower

SQUID INK LINGUINI

Parmesan Cream, Pan-Seared Shrimps, Roasted Peppers.
Olive Tapenade

DESSERT

DESSERT OF THE MOMENT

PORTUGUESE CHEESES

Homemade Fig Jam, Grapes and Croutons

10. / 18.

ALCOHOLIC COFFEES

Bresilian, Spanish, Irish, Bailey's, Maple Coureurs des Bois

7. / 12.

SNACKS, SNACKS & SNACKS

MIXED NUTS

7.

OLIVES

6.

CHIPS

6.

HOMEMADE FRIES

8.

Choice of Mayonnaise: Piri Piri, Cajun, Curry, Relish et Jalapenos, 112

PORTUGUESE POUTINE

14.

Chicken

17.

Chorizo

18.

FRIED CALAMARIS

18

