

# Plats Principaux · Mains

- Viandes et Volaille •
- Meat and Poultry •

**Blanc de volaille oignons et pommes** 21.95 \$

*Chicken Breast with onions and apples*

Blanc de volaille grillé farci à la compote d'oignons et mini poire légèrement sucrée, sauce demi-glace

*Tender chicken breast stuffed with onion compote and slightly sweet mini pear, demi-glace sauce*

**Entrecôte de bœuf aux 3 champignons** 29.95 \$

*Beef Striploin with three mushroom sauce*

Entrecôte de boeuf grillée à point servie avec un sauté de champignons crévés

*Perfectly grilled striploin of beef served with creamy sautéed mushrooms*

**Côte de porc Nagano aux framboises** 26.95 \$

*Giant pork chop Nagano with raspberries*

Côte de porc grillée servie avec une sauce à la réduction de framboises et vinaigre balsamique

*Grilled giant pork chop served with raspberries and balsamic vinegar reduction sauce*

**Osso Bucco** 24.95 \$

Jarret de veau confit dans un gras de canard et braisé à la réduction de cidre, servi sur tagliatelles

*Veal Shanks confit in duck's fat and braised within a cider reduction, served on tagliatelle pasta*

- Poissons • Fishes •
- Fruits de mer • Seafood •

**Sole farcie au fromage Gouda et asperges** 21.95 \$

*Sole stuffed with Gouda cheese and asparagus*

Sole roulée farcie d'asperges et fromage Gouda poché dans un court bouillon, servi sur une onctueuse sauce homardine

*Rolled fillet of sole stuffed with asparagus and Gouda cheese poached in a court bouillon and served with a rich creamy lobster sauce*

**Pavé de Saumon sauce Vierge** 23.95 \$

*Salmon fillet Vierge sauce style*

Pavé de saumon poêlé servi avec sauce vierge (brunoise de tomates, piments rouges, câpres, oignons rouges et olives noires)

*Salmon fillet topped with Vierge sauce (tomatoes, red peppers, capers, red onions and black olives)*

**Sauté de crevettes Thaï** 22.95 \$

*Thai Shrimps sauté*

Sauté de crevettes façon Thaï

*Shrimps sautéed Thai style*