

**MTL
àTABLE**

1-11 NOV. 2018

Présenté par

aeroplan

#MTLatable

TABLE D'HÔTE 33\$

CHOIX D'ENTRÉES

CARPACCIO DE BETTERAVES

BEETS CARPACCIO

SOUPE À L'OIGNON

FRENCH OIGNON SOUP

TARTARE DE SAUMON

SALMON TARTARE

+3

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

+3

CHOIX DE PLATS PRINCIPAUX

PAVÉ DE SAUMON

SERVI AVEC HUILE VIERGE, QUINOA AUX HERBES ET
LÉGUMES DU JOUR

SERVED WITH HERBS QUINOA AND VEGETABLES

1/2 CÔTES LEVÉES

LAQUÉES DE SAUCE BBQ JACK DANIEL'S ET FRITES
MAISON

JACK DANIEL'S BBQ SAUCE RIBS WITH HOMEMADE FRIES

MIGNONETTE DE BŒUF

SERVI AVEC SAUCE AU VIN ROUGE LÉGUMES ET FRITES

SERVED WITH RED WINE SAUCE, VEGETABLES AND FRIES

CUISSE DE CANARD CONFITE

GASTRIQUE FRAMBOISE ET CARDAMOME, SERVI AVEC
PURÉE DE PATATE DOUCES ET LÉGUMES

SERVED WITH RASPBERRY GASTRIC, MASHED SWEET
POTATOES AND VEGETABLES OF THE DAY

CHOIX DE DESSERTS

S'MORES

CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE

