



## MENU MIDI

### LES ENTRÉES

Salade Mimosa des fêtes

Salade César

Potage du moment

Calmars frits & mayonnaise chipotle ..... +2\$

Gravlax de saumon maison ..... +3\$

Agnolotti maison de homard (bisque) ..... +5\$

Plateau de fromage du Québec ..... +17\$

### NOS PLATS

Salade composée de saison ..... 14\$

    Ajout poulet ..... +6\$

    Ajout saumon ..... +7\$

Pâtes du jour ..... 19\$

Poisson du jour selon l'arrivage ..... 19\$

Trilogie à la façon du chef (fettucini maison, salade et pain à l'ail) ..... 20\$

Tartine de bœuf à l'effiloché gratiné au fromage d'ici ..... 22\$

Steak du jour ..... 22\$

Escalope de dinde farcie au brocoli, cheddar fort & sauce aux jeunes pousses de sapin ..... 23\$

Médailon de bœuf & sauce de l'abbaye de Saint-Benoit-du-lac ..... 28\$

### DESSERT

Bûche de Noël (3\$)

Tarte au sucre maison (+3\$)

Ajoutez une boule de crème glacée vanille (+1\$)

REEMPLACER VOTRE DESERT PAR UN DE NOS CAFÉS SPÉCIAUX (+4\$)

**CAFÉ, THÉ & TISANE INCLUS**





## MENU MIDI

### APPETIZERS

Mimosa holiday's salad	
Caesar salad	
Soup of the day	
Fried calamari with chipotle mayonnaise.....	+2\$
Homemade salmon Gravlax.....	+3\$
Homemade lobster Agnolotti (bisque).....	+5\$
Quebec cheese platter.....	+17\$

### OUR MEALS

Season salad.....	14\$
Add chicken.....	+6\$
Add salmon.....	+7\$
Pasta of the day.....	19\$
Catch of the day.....	19\$
Chef's way trio (homemade fettuccine, salad and garlic bread).....	20\$
Shredded beef tartine browned with cheese from here.....	22\$
Steak of the day.....	22\$
Turkey cutlet stuffed with broccoli, old cheddar & fir shoots sauce.....	23\$
Beef medallion and sauce from Saint-Benoit-du-lac abbey.....	28\$

### DESSERT

- Christmas Yule log (3\$)
- Homemade sugar pie (+3\$)
- Add vanilla ice cream ball (+1\$)

REPLACE YOUR DESSERT BY ONE OF OUR SPECIAL COFFEES (+4\$)

**COFFEE, TEA OR HERBAL INCLUDED**

