

# AU MENU ... 7 janvier 2010

## LES PLATS DU JOUR

Une soupe OU une salade en plus +2.75

**SOUPE** petite 3.30 grande 4.75  
*Crème de brocoli & amandes*

**SALADES D'ACCOMPAGNEMENT** solo 3.75 **3 choix** 9.00

- *Pois chiches & riz à l'orientale*
- *Céleri rave crémeux*
- *De la chef : laitue frisée, légumes et vinaigrette maison*

**PANINI DU JOUR** 6.00  
*Mortadelle, cheddar, tomate & pesto*

**QUICHE** servie avec un choix de salade 9.95  
*Légumes & fromage bleu*

**WRAP VÉGÉ à la mousse de feta au sésame** servi avec un choix de salade 10.50  
*Des légumes sautés, cœurs d'artichaut & poivrons rouges marinés dans une tortilla de blé, surmonté d'un espuma de feta au sésame grillé.*

**PIZZA à la saucisse debreziner** 10.00  
*Sauce tomate, légumes sautés au balsamique, saucisse debreziner, gratinée à la mozzarella.*

**RAVIOLIS sauce au porto & fromage bleu** 12.00 Essayez-les gratinés +1.50  
*Des raviolis farcis aux 4 fromages nappés d'une sauce crémeuse au fromage bleu et au porto.*

**SALADE TIÈDE au soscuitto de saumon fumé** 11.50  
*Du saumon fumé au poivre façon proscuitto sur une grande salade de la Chef, vinaigrette balsamique & figes.*

**CROQUE au poulet cari-coco** servi avec un choix de salade 10.95  
*Du poulet mariné lime-coco, légumes sautés & sauce au cari sur pain ciabatta, gratiné à la mozzarella.*

♥ **PLAT D'ESCARGOTS à la bière noire** servi avec salade de la chef 10.95  
*Des escargots mijotés dans de la bière noire, ensuite poêlés au beurre et à l'ail, nappés d'une sauce crémeuse à la bière et gratinés au fromage emmenthal.*

**SANDWICH GRILLÉ à la merguez** servi avec un choix de salade 11.00  
*De la saucisse merguez d'agneau, cheddar, sauce ail & menthe et légumes sautés dans un pain ciabatta passé au grill.*

**OSSO BUCO** 13.00  
*Une rouelle de jarret de veau et des légumes longuement mijotés dans une sauce aux parfums de tomates et d'épices, servis sur un lit de fusillis.*

## Tables d'hôte

Table d'hôte : ajoutez 6\$ pour 1 soupe + 1 verre de vin ou 1 dessert

Table d'hôte plus : ajoutez 8.50\$ pour 1 soupe + 1 verre de vin + 1 dessert