

# *menu* MIDI

pour 21,21\$

du lundi au vendredi de 11h à 15h

## *Entrées* (un choix)

Potage du jour

Salade de tomates, oignons rouges et feta

Moules selon l'inspiration du patron

Pasta du jour

1/2 doz. d hu tres fra ches.....18,50\$

## *Repas principal* (un choix)

Spécial du chef

Filet de poisson frais selon l'arrivage

Paillard de veau de lait grillé et champignons sauvages

Contre-filet de boeuf Angus grillé, sauce du jour et pommes frites

Brochette de crevettes sur un lit de risotto

Poisson frais entier grillé à la méditerranéenne selon l'arrivage  
(Dorade royale, vivaneau, loup de mer, etc.) (extra 5,00\$)

Foie de veau de lait selon l'humeur du chef

Osso bucco de veau milanaise  
accompagné de pâtes Napolitaines (extra 8,00\$)

Vendredi - Côte de boeuf rôtie de premier choix (extra 5,00\$)

## *Desserts* (un choix)

Sorbet et ses fruits

Dessert du jour

NOTRE MENU LA CARTE EST GALEMENT DISPONIBLE

# Lunch

*menu* for \$21.21

Monday to Friday from 11am to 3pm

## *Appetizers* (one choice)

Soup of the Day

Salad of tomatoes, red onions and feta cheese

Mussels prepared according to our inspiration

Pasta of the Day

1/2 doz. fresh oysters.....\$18.50

## *Main course* (one choice)

Chef's Special of the day

Fresh fish filet of the day

Grilled milk fed veal paillard with wild mushrooms

Grilled Angus beef strip loin with sauce of the day and french fries

Shrimp brochette on a bed of risotto

Fresh grilled whole fish Mediterranean style  
(olive oil, lemon & capers) (extra \$5.00)  
(Royal Bass, Red snapper, etc. depending on the availability)

Milk fed veal liver to the inspiration of the day

Osso bucco milanaise,  
served with Napolitana pasta (extra 8,00\$)

Fridays - Roast prime rib of beef (extra 5,00\$)

## *Desserts* (one choice)

Sorbet and fruits medley

Dessert of the day

OUR LA CARTE MENU IS ALSO AVAILABLE