



COCKTAIL DÎNATOIRE ACCOMPAGNÉ D'UNE BOUCHÉE SAVOUREUSE

Pétard de Calamar Frit 3.75	Bouchée de Morue 3.75
Beignet d'Huitre Frit 5.00	Tartare de Saumon 4.75
Bruschetta 3.25	Bœuf Braisé sur crostini 5.25

Prix par bouchée

QUATRE SERVICES

1. POTAGE OU SOUPE DU MOMENT

2. SALADE LE POLISSON

Quartiers de salade avec cheddar fort, oignons verts, pico de gallo, croûtons à l'ail et pois chiches rôtis arrosés de notre vinaigrette ranch fait maison.

3. PLAT PRINCIPAL

Choix de

Saumon méditerranéen

Filet grillé avec sa sauce vierge et des légumes grillés

Poulet façon cordon bleu

Poitrine panée doré, farcie de jambon et cheddar avec accompagnement de légumes grillés

Gnocchi Caccio e Pepe

Gnocchis amoureuxment enveloppés de sauce crémeuse aux fromages romano et parmesan avec poivre fraîchement moulu

Option végétalienne avec des tomates

Boeuf braisé

Bœuf mijoté dans une réduction au vin rouge bien riche, servit sur un lit de fèves vertes, garni d'oignons croustillants et accompagné de frites maison

4. DESSERT

Généreuse Bûche de Noël





**COCKTAIL STARTER
ACCOMPANIED WITH A SAVOURY BITE**

Calamari Firecracker 3.75

Cod Bite 3.75

Oyster Fried Beignet 5.00

Salmon Tartar 4.75

Bruschetta 3.25

Braised Beef on a crostini 5.25

Price per bite

FOUR SERVINGS

1. SEASONAL SOUP

2. POLISSON SALAD

Crispy wedge salad with shredded aged cheddar, green onion, pico de gallo, garlic croutons, and toasted chick peas drizzled with our house ranch dressing

3. MAIN

Choice of

Mediterranean Salmon

Grilled filet with its virgin sauce and grilled vegetables

Chicken cordon bleu

Breaded chicken breast, stuffed with ham and cheddar accompanied with grilled vegetables

Gnocchi Caccio e Pepe

Fluffy pearly gnocchi gently tossed in a creamy romano & parmigiano reggiano sauce with fresh cracked black pepper

Vegan option with tomatoes

Braised Beef

Slow braised beef on a bed of green beans in a rich wine reduction sauce, topped with crispy onions and served with fries

4. DESSERT

Creamy Yule Log

