

Buffet chaud 1

Le boeuf

Boeuf bourguignon	17.50
Sauté de boeuf légumes et gingembre	17.50
Braisé de boeuf à la bière	18.00
Fesse de boeuf sauce aux poivres et au vin	23.00

Le porc

Osso bocco méditerranéen	15.99
Longe de porc sauce dijonnaise	16.99
Carré de porc au miel et canneberge	16.99
Filet de porc brésilien sauce forestière	18.00
Filet de porc sauce aux pommes	18.00
Filet de porc canneberge sauce à l'orange	18.00
Filet de porc moutarde de dijon à l'érable	18.00

La volaille

Haut de cuisse de poulet général tao	17.50
Brochette de poulet	17.75
Suprême de poulet sauce au vin	18.00
Poulet wellington	18.00
Poulet parmigiana	18.00
Coq au porc et sauce d'accompagnement (suprême de poulet farci de mignon de porc)	18.50
Suprême de poulet farci asperge et proscuitto	18.50
Poulet cordon bleu (fromage suisse, jamb.forêt noir, épinard) et sauce d'accompagnement	18.50
Blanc de poulet brie, poire et canneberge	18.50
Cuisse de canard confite à l'orange	18.00

2^{em} choix de plats extra 2.00\$

1 choix de Potage : Soupe ou crème de légumes, carotte et gingembre,
brocoli et choux fleur, poireaux ou poireaux et pomme

1 choix de salade : César, du chef, orientale, fusilli, choux

1 choix de féculent : pomme de terre en purée, au four (crème sure extra : 45¢)
ou riz aux légumes.

Jardinière de légumes chauds (fève jaune et verte, carotte nantaise glacée au miel et fines herbes)

Pain, beurre et craquelins

Bouchées de dessert