

Pâtes – Pasta

Farfale, pesto de tomates sechée et fromage de chèvre 16
Farfale, sun dried tomato pesto and goat cheese

Tagliatelle, crevettes tigrées au fruit de la passion 19
Tagliatelle, Tiger shrimps and passion fruit

Risotto

➤ **Courge “ Butternut”** 17
Butternut squash

➤ **Champignon Porcini** 19
Porcini Mushroom

➤ **Fruits de Mers** 24
Seafood

**Chaudrée de Palourdes du Nouveau
Brunswick
New Brunswick Clam Chowder**

**Pâtes Choix du Chef
Chef’s Choice Pasta**

**Verre Vin Maison
Glass House Wine**

Plats Principaux - Main Courses

Blanc de Poulet, sautée de champignons sauvages, sauce au vin rouge **18**

Chicken Breast, sautéed wild mushrooms, red wine sauce

Jarret d'Agneau braisé couscous du moment, sauce à la moutarde au moût de raisin **20**

Lamb Shank, couscous of the moment, must mustard sauce,

Escalope de veau, galette de pomme de terre, sauce porto et noix de pin
Veal escalope, potatoe galette, porto wine sauce and pine nut **24**

Poisson

prix du marché

Fish

market price

Tendre Cerf, Rôti, risotto champignon porcini, sauce raisin de Corinthe **28**

Roasted Red Deer, porcini mushroom risotto, red currant sauce

Filet Mignon "Angus", sauce poivre Sichuan et foie gras au torchon

Angus Fillet Mignon, Sichuan pepper sauce and foie gras au torchon **34**

Carré d'Agneau, ragoût de fèves aux juliennes de prosciutto, sauce vin rouge **35**

Rack of Lamb, juliennes prosciutto beans stew, red wine sauce

Toutes les assiettes sont servies avec légumes minatures
All main courses are served with miniatures vegetables

Terre et Mer Pour 2
Filet mignon & Crevettes
Surf and Turf For 2
Filet mignon with Shrimps
90