



APPALACHES

Menu Table d'Hôte

Entrées

Tartare de courgettes et tomates séchées	10
Ou	
Crabcake & mayonnaise épicée	12
Ou	
Mini-burger de fromage de chèvre, confiture de framboise	12

Potage

Potage aux légumes	5
--------------------	---

Mets principaux

Pâtes aux crevettes nordiques, sauce crème citronnée à l'estragons	24
Ou	
Bœuf mijoté à la Scotch Ale, oignons caramélisés et patates rates	33
Ou	
Méchoui de Porc BBQ, frites épicées et salade chou crémeuse	33
Ou	
Contre-filet 10oz vieilli 45 jours, sauce au poivre vert et frites allumettes	35
Ou	

Plat à Partager

Jarret de Cerf braisé, jus de cuisson, oignons caramélisés, purée aligoté	55
---	----

Dessert

Gâteaux Mousse choco-noisettes, crème chantilly et pistaches	6
Ou	
Fondant au chocolat noir et glace aux pépites d'érable	6
Ou	
Tiramisu glacé et sirop de caramel	6

toute l'équipe vous souhaite un bon appétit!