

TABLE D'HÔTE HORACE
20 & 21 Octobre 2018

AVEC VOTRE TABLE D'HÔTE :

Un choix de soupe :

- à l'oignon gratinée 3\$
- aux légumes
- du jour

Un choix d'entrée :

- coquille fruits de mer 7\$
- crevettes à l'ail gratinées 5\$
- bâtonnets (2) fromage 3\$
- fondue (2) parmesan 3\$
- pain à l'ail gratiné 2\$
- pain à l'ail
- salade mixte

Dessert du jour

Thé, café, tisane inclus ou café spécialisé 1.50\$



FILET MIGNON MARINÉ 30\$

Servi avec riz, légumes, patates grecques et sauce au poivre

CASSOLETTE DE POISSON & FRUITS DE MER 20\$

(saumon, tilapia, goberge, crevettes, pétoncle, champignon & oignon vert)
Servi avec riz et légumes

LINGUINE SAUCE ITALIENNE 18\$

Servi avec pain à l'ail

SALADE ROSBIF MARINÉ 19\$

RÔTI DE BŒUF AU JUS 19\$

Servi avec pomme de terre duchesse & légumes

POITRINE DE POULET BBQ 18\$

Servi avec frites, salade de chou et sauce BBQ

BON APPÉTIT ☺