



TABLE D'HÔTE

18h45 sur réservation seulement avant 14h

Inclus: dessert & café, thé ou tisane (prix avant taxes)

DURANT LA SAISON
DE LA PÊCHE

Table d'hôte 4 services :

♦ 1 homard entier pour 60\$

♦ 2 homards entiers pour 80\$

DIMANCHE

Entrée de fromages des Îles

Crème du moment

Assiette découverte de loup-marin 60

Salade pétoncles, asperges & pamplemousses 60

Salade avec asperges, noix grillées et canneberges séchées 50

LUNDI

Entrée de pâte de homard

Crème du moment

Côtes levées OU Tofu sauce aigre douce, salade de chou et patates au four 50

Pot-en-pot aux fruits de mer servi avec salade verte 60

MARDI

Entrée de mousse aux fruits de mer

Crème du moment

Brochette de poulet OU tofu servie avec riz et légumes de saison 50

Poisson poêlé servi avec riz et légumes de saison 60



MERCREDI

Entrée de maquereau fumé servie avec mayo à l'orange

Crème du moment

Filet de porc servi avec patates grelots et légumes de saison 50

Pennes sauce Alfredo avec crevettes 60 OU champignons 50

JEUDI

Entrée découverte de loup-marin

Crème du moment

Poulet aux champignons servi avec riz et légumes de saison 50

Pizza fruits de mer (homard, pétoncles & palourdes) 60 OU végétarienne 50

VENDREDI

Salade épinards et fraises

Crème du moment

Sauté de bœuf & brocolis sur riz basmati 50

Poke bowl avec homard 60 OU tofu 50

SAMEDI

Entrée de mousse au homard

Tartinade de hareng fumé

Agneau des îles servi avec patates grelots et haricots & amandes 50

Marmite de la Salicorne de fruits de mer 60

Marmite avec tofu, vermicelles et légumes 50