

TABLE D'HÔTE



ENTRÉES ou POTAGES

TARTARE DE CREVETTES DU GOLFE AU LAIT DE COCO

RIS DE VEAU AU PETIT POIS GLACÉ DE VIANDE AU PORTO BLANC ET ÉRABLE

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

DUO DE BAVETTE DE BŒUF ET PÉTONCLES (3) MARINÉS, SAUCE FUMÉE / 57

THON GRILLÉ SALSA À LA MANGUE ET CORIANDRE / 47

MORUE SAUCE À LA CIBOULETTE ET TOMATES SÉCHÉES / 49

JARRET D'AGNEAU AU ROMARIN / 56

FILET MIGNON DE BŒUF 8 OZ SAUCE AU POIVRE DES DUNES ET THYM / 66

PÂTES À LA TRUITE, BROCOLI ET CITRON / 44

DESSERTS

TARTE AU SUCRE O
GÂTEAU DU CHEF
GÂTEAU AU FROMAGE, POMMES ET
CAMEL.

BOISSONS

CAFÉ FILTRE, THÉ, INFUSION
2.75
ESPRESSO 3.50
CAPPUCINO 5.50
CAFÉ AU LAIT 5.50
CAFÉS FLAMBÉS 8.75



TABLE D'HÔTE FORFAIT



ENTRÉES ou POTAGES

TARTARE DE CREVETTES DU GOLFE AU LAIT DE COCO

RIS DE VEAU AU PETIT POIS GLACÉ DE VIANDE AU PORTO BLANC ET ÉRABLE

POTAGE DU JOUR

CHAUDRÉE DE POISSON DE L'AUBERGE

PLATS PRINCIPAUX

DUO DE BAVETTE DE BŒUF ET PÉTONCLES (3) MARINÉS, SAUCE FUMÉE

THON GRILLÉ SALSA À LA MANGUE ET CORIANDRE

MORUE SAUCE À LA CIBOULETTE ET TOMATES SÉCHÉES

JARRET D'AGNEAU AU ROMARIN

FILET MIGNON DE BŒUF 8 OZ SAUCE AU POIVRE DES DUNES ET THYM / EXTRA 15

PÂTES À LA TRUITE, BROCOLI ET CITRON

DESSERTS

TARTE AU SUCRE
GÂTEAU DU CHEF
GÂTEAU AU FROMAGE, POMME ET
CAMEL

BOISSONS

CAFÉ FILTRE, THÉ, INFUSION
2.75
ESPRESSO 3.50
CAPPUCINO 5.50
CAFÉ AU LAIT 5.50
CAFÉS FLAMBÉS 8.75





ENFANTS

(12 ans et moins)

POTAGE DU JOUR

FILET DE POISSON DU JOUR
FILETS DE POULET DE GRAIN
FILET MIGNON DE BŒUF 4 OZ
CRÈME GLACÉE ET BREUVAGE

12 ANS ET MOINS | 15



Menu sans gluten disponible

ALLERGIES

Si vous ou une personne à votre table souffrez d'allergies alimentaires, merci de le mentionner à votre préposé(e) au service afin d'assurer votre sécurité et confort.

KIDS

(12 and less)

SOUP OF THE DAY

FISH OF THE DAY
CHICKEN BREAST FILLETS
FILET MIGNON 4 OZ

ICE CREAM AND BEVERAGE

12 AND UNDER | 15



Gluten-free menu available

ALLERGIES

If you or a person at your table is allergic to any food, please inform your waiter to ensure a good follow-up with the chicken team.



TABLE D'HÔTE

STARTER or SOUP

COCONUT MILK GOLFE SHRIMP TARTARE

PEAS SWEETBREADS WITH WHITE PORT AND MAPLE SAUCE

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

DUO OF FLANK STEAK AND MARINATED SCALLOPS (3) WITH SMOKED SAUCE / 57

GRILLED TUNA WITH MANGO AND CILANTRO SALSA / 47

COD WITH CHIVES AND DRIED TOMATOES SAUCE / 49

LAMB SHANK WITH ROSEMARY SAUCE / 56

BEEF FILET MIGNON 8 OZ WITH DÎNES PEPPER AND THYM SAUCE / 66

PASTA WITH TROUT, BROCCOLI AND LEMON / 44



DESSERT

SUGAR PIE
CHEF'S CAKE
CHEESECAKE APPLE AND CARAMEL

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA, INFUSION
2.75
ESPRESSO 3.50
CAPPUCINO 4
LATTE 5
FLAMBÉ COFFEE 8.75



TABLE D'HÔTE PACKAGE

STARTER or SOUP

COCONUT MILK GOLFE SHRIMP TARTARE

PEAS SWEETBREADS WITH WHITE PORT AND MAPLE SAUCE

SOUP OF THE DAY

AUBERGE'S FISH CHOWDER

MAIN COURSE

DUO OF FLANK STEAK AND MARINATED SCALLOPS (3) WITH SMOKED SAUCE

GRILLED TUNA WITH MANGO AND CILANTRO SALSA

COD WITH CHIVES AND DRIED TOMATOES SAUCE

LAMB SHANK WITH ROSEMARY SAUCE

BEEF FILET MIGNON 8 OZ WITH DÎNES PEPPER AND THYM SAUCE / EXTRA 15

PASTA WITH TROUT, BROCCOLI AND LEMON



DESSERT

SUGAR PIE
CHEF'S CAKE
CHEESECAKE APPEL AND CARAMEL

HOT DRINKS

FILTER COFFEE, TEA, INFUSION
2.75
ESPRESSO 3.50
CAPPUCINO 4
LATTE 5
FLAMBÉ COFFEE 8.75