

# Menu table d'hôte

---

## Entrées - Appetizers

Burrata, compote de tomates cerises et miel (suppl. 10 \$)  
Burrata, Cherry Tomato Compote and Honey (extra \$10)

Salade de betteraves et chèvre façon Saint-Patrice (suppl. 8 \$)  
Beetroot and Goat Cheese Salad Saint-Patrice Style (extra \$8)

## Potage du moment - Soup of the day

## Plats principaux - Main dishes 56 \$

Vivaneau au chimichurri  
Snapper with Chimichurri

Tartare de boeuf à la sicilienne  
Sicilian Beef Tartare

Risotto au vin blanc, maïs et pétoncles poêlés  
White Wine Risotto, Corn and Pan Seared Scallops

Cuisse de canard au caramel de pommes et rhum  
Duck Leg with Apple Caramel and Rum

## Assiette à partager - pour 2 personnes 129 \$ Plate to share - for 2 people

Bout de côte braisée, flétan sauce béarnaise  
Braised short rib, halibut with béarnaise sauce

servis avec fondue parmesan et tartare de thon, purée et légumes  
served with parmesan fondue and tuna tartare, mashed potatoes and vegetables

## Dessert du jour - Dessert of the day

Thé ou café  
Tea or coffee

Infusion Camellia Sinensis bio équitable - herbal tea (suppl. 1.25 \$)

Espresso (suppl. 4 \$)

Cappuccino (suppl. 4.50 \$)

le saint-patrice  
resto