

Menu table d'hôte

Entrées - Appetizers

Brie façon crème brûlée, feuilleté au pesto de roquette (suppl. 10 \$)
Crème Brûlée-style Brie, Arugula Pesto Puff Pastry (extra \$10)

Carpaccio de saumon (suppl. 8 \$)
Salmon Carpaccio (extra \$8)

Potage du moment - Soup of the day

Plats principaux - Main dishes 56 \$

Lasagne de courgettes et saumon fumé
Zucchini and Smoked Salmon Lasagna

Risotto au chorizo et poulet grillé
Chorizo and Grilled Chicken Risotto

Pizza fine au thon, moules et fromage bleu
Thin Pizza with Tuna, Mussels and Blue Cheese

Contre-filet de veau, foie gras grillé, sauce aux
pommes et pleurottes
Veal Striploin, Grilled Foie Gras, Apple and Oyster Mushrooms Sauce

Assiette à partager - pour 2 personnes 129 \$

Plate to share - for 2 people

Osso buco, brochette de crevettes, tartare de canard
Osso buco, shrimp skewer, duck tartare
servis avec grelots et légumes grillés, croûtons à la mousse de saumon
served with baby potatoes and grilled vegetables, croutons with salmon mousse

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