



**Table D'Hôte Grillades Portugaises 3 Services 29\$**  
**3 Course Portugese Grill Menu 29\$**  
*(Soup & Baguette, Plat Principal/ Main Course & Bouchée Sucrée/Sweet Bite)*

**☞ à la carte 7\$ ☞**

*Potage du Jour avec Baguette du Four* Soup of the day with warm french bread

**☞ TAPAS à la Carte 14\$ ☞**

*Fondant Forestier de Trois Fromages du Québec avec Escargots*  
*Quebec Three Cheese Fondue with Forrester" with Snails*

*Calmars Grillés OU Frits à la Portugaise: Sauce Piri Maison, Chouriço, Olives Noires & Poivrons Grillés*  
*Portuguese Grilled OR Fried Calamari with Chouriço Black Olives & Grilled Red Peppers*

*3 Crevettes Tigrées Noires Papillons Piri Piri* 3 Black Tiger Butterfly Shrimps Piri Piri

*Salade Balsamique aux 3 Choux avec Canneberges Grenobles & Feta*  
*Balsamic salad with 3 Cabbages with Grenoble Cranberries & Feta Cheese*

*Accras (Croquettes) de Morue sur Mayo Piri Piri* Cod Fish Cakes with Piri Mayo

*Salade César du Bistro- Sauce Crèmeuse Maison, Bacon, Parmesan Câpres et Croûtons Maison*  
*"Bistro" Caesar salad- homemade creamy Caesar sauce, bacon, parmesan, capers and homemade croûtons*

*Rissois: Raviolis Croustillants Farcis de Crevettes & Pétoncles* Crispy Seafood Stuffed Raviolis

*Dattes Farcies au Chouriço Enrobées de Bacon Croustillant* Chorizo Stuffed Dattes Wrap Bacon

*Pieuvre Grillée à la Portugaise: Sauce Piri Maison Chouriço, Olives Noires & Poivrons Rouges Grillés*  
*Portuguese Style Grilled Octopus: Piri Sauce, Chouriço, Black Olives & Grilled Peppers **Extra 22\$***

**☞ PRINCIPAUX à la carte 24\$ MAIN COURSE ☞**

*Burger Deluxe : Bœuf Angus Certifié, Cheddar Âgé, Bacon, Oignons Frits, Laitue, Tomate, Cornichons*  
*Deluxe Burger : Certified Angus Beef, Aged Cheddar, Crispy Fried Oignons, BLT Pickles*

*Grillades de la Terre à la Portugaise (Poulet, Mignon de Porc & Chouriço Grillé à la Portugaise)*  
*Mixed Grilled Plate with Chicken, Porc Tenderloin & Chouriço Sausage Portuguese style*

*Grillades de la Mer à la Portugaise avec Crevettes, Calmars & Pétoncles*  
*Portuguese Style Grilled Scallop, Shrimp and Calamari*

*Pieuvre Grillée à la Portugaise: Sauce Piri Maison Chouriço, Olives Noires & Poivrons Rouges Grillés*  
*Portuguese Style Grilled Octopus: Piri Sauce, Chouriço, Black Olives & Grilled Peppers **Extra 13\$***

*Pasta à la Portugaise avec Chouriço, Tapenade d'Olives Noires & Poivrons Rouges*  
*Pasta Portugese with Grilled Chouriço, Black Olive Tapenade & Red Peppers*

*Trio de Tapas Sélection du Chef* The Chefs Selection of Three Tapas **Extra 19\$**

**ACCOMPAGNEMENTS // SIDES**

*Tous les plats sont servis avec Légumes Grillés et Risotto ou Patates Grelots ou Frites Maison*  
*Aussi Disponible Accompagnement Pâtes Crème de Parmesan **Extra 5\$***

*Poutine Deluxe avec Cheddar Âgé & Sauce Café de Paris **Extra 9\$***

*All meals served with grilled vegetables & Choice of Risotto, Fingerling Potatoes or French fries. Also Suggested: Creamy Parmesan Pasta **Extra 5\$** Deluxe Poutine Aged Cheddar & Café de Paris Sauce **Extra 9\$***

**☞ La Petite Bouchée Sucrée à Partager : Inspiration du Moment ☞**  
*Little Sweet Bite To Share*

**Échangez La Petite Bouchée Sucrée Pour Un Dessert du Pâtissier Extra 5\$**  
**Exchange Your Little Sweet Bite To Share for a Baker's Dessert**



## **Table d'Hôte Gastronomique 4 Services Fine Dining 4 Course Meal 39\$**

*(Amuse-Bouche, Potage du Jour & Baguette, Plat Principal, Bouchée Sucrée)*

**À la carte 4\$**

*Amuse-Bouche Inspiration du Chef*

**À la carte 7\$**

*Potage du Jour avec Baguette du Four Soup of the day with warm french bread*

**TAPAS À la Carte 14\$**

*Fondant Forestier de Trois Fromages du Québec avec Escargots  
Quebec Three Cheese Fondue with Forrester" with Snails*

*Calmars Grillés OU Frits à la Portugaise: Sauce Piri Maison, Chouriço, Olives Noires & Poivrons Grillés  
Portuguese Grilled OR Fried Calamari with Chouriço Black Olives & Grilled Red Peppers*

*3 Crevettes Tigrées Noires Papillons Piri Piri 3 Black Tiger Butterfly Shrimps Piri Piri  
Salade Balsamique aux 3 Choux avec Canneberges Grenobles & Feta  
Balsamic salad with 3 Cabbages with Grenoble Cranberries & Feta Cheese*

*Accras (Croquettes) de Morue sur Mayo Piri Piri Cod Fish Cakes with Piri Mayo*

*Salade César du Bistro- Sauce Crèmeuse Maison, Bacon, Parmesan Câpres et Croûtons Maison  
"Bistro" Caesar salad- homemade creamy Caesar sauce, bacon, parmesan, capers and homemade croûtons*

*Rissois: Raviolis Croustillants Farcis de Crevettes & Pétoncles Crispy Seafood Stuffed Raviolis*

*Dattes Farcies au Chouriço Enrobées de Bacon Croustillant Chorizo Stuffed Dattes Wrap Bacon*

*Pieuvre Grillée à la Portugaise: Sauce Piri Maison Chouriço, Olives Noires & Poivrons Rouges Grillés  
Portuguese Style Grilled Octopus: Piri Sauce, Chouriço, Black Olives & Grilled Peppers **Extra 22\$***

**PLATS PRINCIPAUX À la Carte 29\$ MAIN COURSE**

*Hamburger Steak: Bœuf Angus, Champignons Flambés, Oignons Caramélisés, Sauce Café de Paris  
Hamburger Steak: Certified Angus Beef, Mushrooms & Caramelized Onions Café de Paris Sauce*

*Cuisse de Canard Confite avec Sauce Canneberges & Grand Marnier  
Duck Leg Confit in a Cranberry and Grand Marnier Sauce*

*Mignon de Porc avec Sauce Bleuets & Liqueur de Cassis  
Pork Tenderloin with a Black Currant Cognac and Blueberry Sauce*

*Bœuf Certifié Angus Braisé Sauce Porto et Portobello  
Braised Chuck Flat Certified Angus Beef with Porto & Portobello Sauce*

*Saumon Grillé avec Sauce à la Crème de Lime Cordiale Grilled Salmon in Creamy Lime Sauce*

*Crevettes Géantes Tigrées (8/12) Grillées Sauce Portugaise ou Crème de Lime Cordiale  
Giant Grilled Black Tiger Shrimp With Portuguese Sauce or Creamy Lime Sauce*

*Trio de Tapas Sélection du Chef The Chefs Selection of Three Tapas **Extra 14\$***

*Casserole Fruits de Mer Portugaise avec Pétoncles, Crevettes Géantes, Calmars, Moules & Palourdes  
Portuguese Seafood Casserole with Scallops, Grilled Shrimp and Squid, Mussels & Clams **Extra 15\$***

*Filet Mignon de Bœuf Certifié Angus Grillé avec Sauce au Porto & Champignons **Extra 17\$**  
Beef tenderloin Certified Angus Beef with a Porto and Mushroom Sauce*

*Contrefilet de Bœuf Certifié Angus, Grillé avec Sauce Cognac et Poivres **Extra 17\$**  
Certified Angus Beef NY Striploin Grilled with Cognac and Pepper sauce*

### **ACCOMPAGNEMENTS // SIDES**

*Tous les plats sont servis avec Légumes Grillés et Risotto ou Patates Grelots ou Frites  
Aussi Disponible: Pâtes Crème de Parmesan **Extra 5\$** Poutine Deluxe Cheddar Agé & Sauce Café de Paris **Extra 9\$**  
All meals served with grilled vegetables & Choice of Risotto, Fingerling Potatoes or French fries.*

*Also Suggested : Creamy Parmesan Pasta **Extra 5\$** Deluxe Poutine Aged Cheddar Café de Paris Sauce **Extra 9\$***

**La Petite Bouchée Sucrée à Partager : Inspiration du Moment Little Sweet Bite To Share**

*Échangez La Petite Bouchée Sucrée Pour Un Dessert du Pâtissier **Extra 5\$**  
Exchange Your Little Sweet Bite To Share for a Baker's Dessert*