

TABLE D'HÔTE HIVERNALE



Quand le mercure descend, on a irrésistiblement envie de mets qui nous réchauffent et nous font du bien! Nous vous laissons donc le plaisir de déguster en notre compagnie, nos inspirations culinaires les plus réconfortantes.

Bon appétit!

LE PRIX DE LA TABLE D'HÔTE INCLUT L'ENTRÉE, LE PLAT PRINCIPAL, LE DESSERT OU UN DIGESTIF SÉLECTIONNÉ AINSI QU'UN CAFÉ FILTRE OU INFUSION.

Entrées

French onion soup

Red wine broth, croutons, gouda and mozzarella cheese.

Caesar salad

Roman lettuce, bacon, fresh parmesan, croutons, house Caesar dressing.

Smoked salmon [5\$ EXTRA]

Applewood smoked, glazed with maple syrup and whisky, served with salad, mustard and orange dressing.

Plats principaux

LES CÔTES LEVÉES

RECETTE ORIGINALE DE *La Broche*



Côtes de porc du QUÉBEC, baby-back cuites lentement & grillées avec notre sauce BBQ. Choix de frites ou de pomme de terre au four.

Crevettes géantes

Crevettes géantes [6] grillées au sel de mer & au poivre noir. Confiture d'oignons au bacon & à l'érable de *Les Entreprises 3B* [Marsou]. Beurre assaisonné. Pomme de terre au four. Légumes de saison.

[Les petits EXTRAS]

- Fromage bleu Ermite [Saint-Benoît-du-Lac] 5\$
- Fromage Chèvre des Neiges de la Fromagerie Alexis de Portneuf [Saint-Raymond] 5\$
- Crevettes 7\$
- Pétoncles 9\$
- Escalope de foie gras de Rougié [Marieville] 9\$

LE STEAK-FRITES

SÉLECTION DU GRILLARDIN 

FILET MIGNON 8 oz

Épices à bifteck de Montréal. Sauce aux poivres. Choix de frites ou de pomme de terre au four.

Bleu	Tiède, Bleu à travers
Saignant	Tiède, Rouge à travers
À point-medium	Chaud, Centre rouge
Medium-Bien cuit	Chaud, Rose au centre
Bien cuit	Chaud, Grillé de part en part