

Gratuit pour les enfants de 0 à 5 ans

Moitié prix pour les 6 à 11 ans



Table d'hôte (TH) 25.00\$

25 % d'escompte

Les diners de 11h30 à 15h00 du Lundi au Vendredi

250 spectacles gratuits par année

100% des revenus reversés à la communauté

### Entrées et Tartares

	TH +	Entrée	repas
<b>Soupe à l'oignon à la bière blonde gratinée</b>	2	8	-
<b>Soupe du moment</b>	-	6	-
<b>Petite salade verte</b>	-	5	-
<b>Petite César</b>	-	7	-
<b>Crevettes façon Ste-Cath</b> Crevettes, ail, échalote française, vin blanc, crème	5	11	-
<b>Carpaccio de bœuf rôti aux poivres et parmesan</b>	6	12	-
<b>Croquette de Mac and Cheese panée et sa salade</b>	3	9	-
<b>Tartare de bœuf</b> Échalotes françaises, câpres, cornichon, sauce Worcestershire, huile d'olive, persil, moutarde	3	10,5	19
<b>Tartare de saumon</b> Ciboulette, échalotes françaises et vertes, huile de sésame, vinaigre de riz, citron, graine de sésame	5	11	19
<b>Tartare de champignons Café et Portobello</b> , Échalotes françaises, huile d'olive, jus de citron, persil, moutarde, cornichon et câpres	3	9	15
<b>Pain plat, tomate, fromage et effiloché de canard</b>	6	14	-
<b>Nachos classique</b> ½ portion 8.00\$		13,5	-
<b>Bas de côte levée avec sa sauce BBQ maison (6 unités)</b>	2	7	-

### Salades repas

<b>Salade César au poulet rôti</b>	-	-	15
Romaine, vinaigrette César maison, croûtons, parmesan	-	-	-
<b>Salade de confit de canard effiloché et avelines</b> Salade composée, juliennes de carotte, concombre, vinaigrette balsamique et moutarde, canard effiloché, avelines	-	-	16
	-	-	-
<b>Salade au saumon rôti</b> Romaine, juliennes de légumes, vinaigrette balsamique, petits fruits, saumon	-	-	17

### Plats principaux

	TH +	repas
<b>Bavette de bœuf</b> Cuisson de votre choix, servi avec pomme de terre rôtie et légumes du jour	3	22
<b>Griot</b> Épaule de porc braisée et frite, bananes plantains, sauce haïtienne, riz collé.	-	19
<b>Cuisse de canard confite servie</b> avec pomme de terre et légumes du jour	-	18
<b>Linguine sauce à la viande</b>	-	15
<b>Poitrine de poulet rôti salsa de mangue et coriandre</b> Servie avec pomme de terre sautée et légumes du jour	-	18
<b>Sauté de crevettes à l'orientale et lait de coco</b> Sur vermicelles de riz et légumes	-	18
<b>Pavé de saumon</b> Servi sur linguine primavera, huile d'olive et salsa au concombre et aneth	-	19
<b>Burger Mac N' Cheese (végétarien)</b> Champignons sautés, oignons caramélisés, servi avec salade de choux et frites	-	16
<b>Burger Ste-Cath</b> bacon, oignons caramélisés, champignons sautés, fromage Monterey Jack, sauce BBQ maison, servi avec salade de choux au vinaigre de riz et frites	-	17
<b>Burger aux haricots rouges (végétalien)</b> Croquette maison à la mexicaine, mayonnaise épicée, servi avec salade de choux à l'orientale et frites	-	16
<b>Moules frites</b> Choix de sauce:		
Marinière : petits légumes, ail vin blanc	-	15
Marinara : petits légumes, ail, vin blanc, tomate	-	15
Au bleu : échalotes vertes, ail, vin blanc, crème, bleu	-	15
Au curry : échalotes vertes, ail vin blanc, crème, curry	-	15
<b>Desserts maison</b>		
Gâteau mousse maison	5	5
Crème brûlée	3	7
Semi freda et son coulis	3	7
Café Bailey's	5	7