

MENU MIDI EXPRESS

ENTRÉES

Soupe du jour

ou

Salade de mesclun vinaigrette balsamique

Assortiment de légumes tempura

8

Saumon fumé maison, mariné au sirop d'érable, crème acidulée à la ciboulette et pommes Granny Smith

11

Deux petits « crab cakes » façon le 'S', aïoli à la tomate séchée et huile de coriandre

12

Calmars frits et leur huile piquante à l'habanero

12

Tataki de thon mi-cuit, mesclun de saison / vinaigrette au vin rouge et rondelles d'oignon frites

14

PLATS PRINCIPAUX

Omelette avec pommes allumettes, garniture au choix (lardon, fromage, ciboulette, poivron, jambon, oignon)

18

Salade César façon le 'S'

18

Gnocchi de pommes de terre et concassé de tomates, copeaux de parmesan et basilic

18

Suggestion du jour

21

Saumon laqué au sirop d'érable légèrement fumé, mousseline de céleri à la pomme, compote de canneberge

22

Grosses pétoncles de baies grillées, accompagnées de riz parfumé au jasmin et citron, légumes d'automne, sauce hollandaise

22

Pavé de flétan poêlé au raifort croustillant, légumes de saison, jus à la bordelaise

23

Poulet de cornouailles, jus au romarin, pommes allumettes et légumes d'automne

23

Doubles côtes d'agneau cuites au grill, salade tiède de lentilles, corail et beluga, jus aux épices

26

Petit contre-filet de bœuf sauce poivrade ou beurre maître d'hôtel

27

Côte courte de bœuf braisée avec oignons cipollini servie avec pommes frites aux saveurs de truffe

28

Taxes et service en supplément / Tax and gratuity not included

