

DOMAINE DU
VIEUX COUVENT

TABLE & TERROIR

ENTRÉES

☿ Soupe du jour 11	Burratini 22 ☿
Arancini au canard confit 22 Champignons sauvages, fromage Pied-de-Vent, coulis de canneberges	Pêches grillées, tomates confites, graines de citrouilles
Calmars frits au parmesan 20 Mayonnaise maison légèrement épicée	Acras de flétan 19 Sauce fraîche échalotes grillées
Salade César grillée 19 Lardons rôtis, vinaigrette maison au hareng fumé du Fumoir d'Antan	Frites régulières 8
Moules marinières 18 Sauce fromage Pied-de-Vent + 7	Frites de patates douces 10

REPAS

Linguine aux fruits de mer 46 Sauce crémeuse aux fines herbes, parmesan, pétoncles, crevettes, moules et homard	Fish'n chips de morue 34 Sauce tartare, salade de concombres et fenouils, frites
Linguine poulet & pesto rosso 37 Ricotta, tomates confites, parmesan	Burger de boeuf et Tomme 36 Fromage Tomme des Demoiselles de la Fromagerie Pied-de-Vent, oignons frits, mayonnaise maison, frites et salade verte
☿ Option végétarienne disponible 28	Burger le Grand Séducteur 48 Boulette de boeuf, chair de homard, fromage Tomme des Demoiselles, mayonnaise maison, frites et salade verte
☿ Joue de boeuf 48 Pommes de terre grelots crémeuses aux lardons, sauce poivre et champignons, légumes du moment	
☿ Risotto au homard 48 Bisque, champignons sauvages et asperges	
☿ Pétoncles poêlés 48 Purée de patates douces, légumes grillés	

DESSERT DE NOTRE CHEFFE PÂTISSIÈRE

12

☿ VÉGÉ ☿ SANS GLUTEN

DEPUIS 1985

VEUILLEZ INFORMER VOTRE SERVEUR DE
TOUTE ALLERGIE ALIMENTAIRE.

PRODUITS LOCAUX ET DE SAISON