

TABLE D'HÔTE 2018

3 OU 4 SERVICES


Le Rituel
RESTAURANT

TERRINE DU BOUCHER

Chutney de fruits - Biscottes maison 

ou

RISOTTO FRIT AUX CHAMPIGNONS ET GOUDA FUMÉ

Mayo au pesto 

ou

SALADE CÉSAR CLASSIQUE

-

CONTRE-FILET DE BŒUF AAA GRILLÉ À POINT - SAUCE AU RAIFORT

Frites maison aux épices - Mayonnaise 

ou

ESCALOPE DE VOLAILLE MARINÉE ET GRILLÉ - SALSA EXOTIQUE À L'ANANAS

Couscous à la courgette, coriandre et tomates séchées  



ou

RAVIOLI À LA SAUCISSE ITALIENNE - SAUCE AUX TOMATES, CÂPRES ET OLIVES

Garniture de champignons au fenouil et zuchinis 

ou

RAGOÛT DE POIS CHICHES AUX LÉGUMES - BOUILLON DE LÉGUMES AUX HERBES

Fromage de chèvre frais - Chips de kale  

-

DESSERT DE SAISON

Café - Thé - Tisanes

MENU ENFANT

POTAGE

-

CROQUETTES DE POULET ANIMAUX

Servis avec frites

ou

TORTELLINI AUX 4 FROMAGES

Sauce aux tomates

ou

PAVÉ DE SAUMON

Servis avec riz et Légumes

-

DESSERT DE SAISON

7.95/ENFANT DE 12 ANS ET MOINS

TAXES ET SERVICE EN SUS

31.50/PERSONNE

TAXES ET POURBOIRE EN SUS

AJOUTEZ UN 4^{ÈME} SERVICE EN AJOUTANT LE POTAGE POUR 3\$ D'EXTRA



Végétarien



Sans lactose



Sans gluten