

# TABLE D'HÔTE

## ENTRÉES / APETIZERS

### Rillettes de porc à la poire

Servies avec purée de poires et croutons.

*Porc tenderloin rillettes, served with pear purée and crostinis*

OU

OR

### Acras de homard

Beignets de chair de homard frits, mayonnaise à l'aneth et citron.

*Lobster croquettes, served with dill and lemon mayonnaise.*

## PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE

### Macreuse de bœuf grillée

55 \$

Servie avec sauce vin rouge et poivre rose, légumes et pommes de terre pressées.

*Served with red wine and pink peppercorn sauce, vegetables and stacked potatoes.*

### Roulade de saumon

50 \$

Farcie d'épinards, pesto et ricotta, risotto aux champignons et légumes du jour.

*Stuffed with spinach, pesto and ricotta cheese, served with mushroom risotto and vegetables.*

### Tagliatelle alla Gigi

45 \$

SSaucisses italiennes, champignons, sauce rosée.

*Italian sausages, mushrooms, rosé sauce.*

## AJOUTEZ / ADD

Poitrine de poulet marinée +10 \$  
*Marinated chicken breast*

Crevettes 16/30 (3) +9 \$  
*Shrimp 16/30 (3)*

Pétoncles 10/20 (3) +12 \$  
*Scallops 10/20 (3)*

Queue de langouste (5oz) +20 \$  
*Scampi Tail (5oz)*

## DESSERT

### Tiramisu V 2.0

Doigts de dames, mousse au café, mascarpone et cacao.

*Ladyfingers, mascarpone and coffee mousse and cocoa.*

LA *Squadra*  
ITALIAN CUISINE