

# le nouvo caveau

⊗ PLAT SANS GLUTEN

♻️ PLAT VÉGÉTARIEN

## LES ENTRÉES

⊗ ♻️ POTAGE DU JOUR 4,50

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE SUISSE  
8,75

♻️ ARANCINI AUX CHAMPIGNONS,  
MOZZARELLA, PARMESAN ET SAUCE MARINARA (3) 7

CREVETTES PANNÉES, SAUCE ROSÉE (4) 9

BOUCHÉE D'ESCARGOT À L'AIL (5) 7

⊗ ♻️ SALADE CÉSAR MAISON SERVIE TIÈDE GRATINÉ AU  
FROMAGE PARMESAN 8

⊗ HÛÎTRE DE LA FERME DUGAS  
NATURE (1) 2,50  
GRATINÉE (1) 3,25

🚫🌿 BRIE CHAUD AVEC NOIX CARAMÉLISÉES À L'ÉTRABLE 13

AILES DE POULET ÉPICÉES, SAUCE BARBECUE (6) 7.50

MINI BURGER AU CRABE, CHIPS MAISON 8

## LES PLATS PRINCIPAUX

FETTUCINES AUX FRUITS DE MER (PÉTONCLES,  
CREVETTES, CRABE DE CÔTE) 24

🚫🌿 SALADE TIÈDE AUX BETTERAVES ET SAUCE CRÈME VIN  
BLANC AU FROMAGE DE CHÈVRE 20  
PORTION ENTRÉE 11

🚫🌿 FILET D'OMBLE CHEVALIER, RIZ SAUVAGE ET QUINOA,  
LÉGUMES ET UNE SAUCE CRÈME VIN BLANC 24

🚫🌿 CREVETTES ÉPICÉES SUR SALADE TIÈDE DE  
BETTERAVE AVEC SAUCE ROSÉ AUX TOMATES  
SÉCHÉES 25

🚫🌿 ASSIETTE DE FRUITS DE MER: QUEUES D'HOMARD  
POCHÉ AU BEURRE BLANC, CREVETTE, PÉTONCLES ET  
CRABE 33

## STEAKS

- ⊗ TARTARE DE BOEUF (3 OZ) 13
- ⊗ TARTARE DE BOEUF (6 OZ) ET FRITES 25
- ⊗ BROCHETTE DE FILET MIGNON (6 OZ) 22
  - ⊗ BOSTON 6 OZ 22
  - ⊗ BOSTON 12 OZ 34
  - ⊗ BOSTON 18 OZ 44
- ⊗ CONTRE-FILET (14 OZ) 39

## LES CLASSIQUES

- ⊗ POUTINE AUX CÔTES LEVÉES 15
- ⊗ POUTINE AU FILET MIGNON, SAUCE POIVRE 14
- ⊗ POUTINE AU POULET, SAUCE BARBECUE 12
  
- ⊗ 1/4 POITRINE RÔTIE, SAUCE BARBECUE 13
- ⊗ 1/4 CUISSE RÔTIE, SAUCE BARBECUE 11
  - ⊗ CÔTE LEVÉE 1/2 CÔTE 16
  - ⊗ CÔTE LEVÉE 1 CÔTE 22

AGLEFIN FRIT 2 MCX 13.75

AGLEFIN FRIT 3 MCX 16.75

COMBO 1/4 CUISSE 1/2 CÔTE LEVÉE 21

COMBO 1/4 POITRINE 1/2 CÔTE LEVÉE 22

## LA TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

POTAGE DU JOUR OU JUS DE TOMATE

1/2 POITRINE OU 1/4 CUISSE DE POULET RÔTIE OU  
1/2 CÔTES LEVÉES OU AGLEFIN FRIT (2 MCX)

DESSERT DU JOUR

THÉ OU CAFÉ 19