

# — BEAVER HALL —

## BRASSERIE FRANÇAISE DE L'EUROPEA

### ENTRÉES À LA CARTE

Velouté ou potage du jour, ses biscottis au parmesan (13\$)

La soupe à l'oignon gratinée (19\$)

Le cappuccino de bisque de homard à la truffe (9\$)

Salade César et oeuf mimosa aux copeaux de foie gras (19\$)

Saumon fumé et chèvre chaud Mesclun miel-limette (23\$)

Tartare de thon en Aïoli de wasabi, "corn flakes", avocat au sésame et pince de homard (23\$)

### LES PLATS

Le risotto de gros pétoncles poêlés, aux champignons et sauce Béarnaise (49\$)

Le homard grillé au beurre à l'ail, son risotto crémeux (68\$)

La pièce de viande du jour grillée, sauce Béarnaise et frites (Prix du marché)

### LA TABLE D'HÔTE

MIDI ET SOIR

60\$

Le risotto aux champignons, copeaux de parmesan et sauce Béarnaise  
OU

Salade César à notre façon gourmande, son oeuf mimosa truffé et foie gras



Le filet de bar cuit à l'huile de citron, ses tagliatelles maison sur bisque de homard  
OU

La bavette de boeuf Angus, pommes de terre mousseline au beurre, sauce au vin rouge et échalotes



La sélection de fromages du jour, croûtons dorés et mesclun  
OU

Le dessert du moment fait par nos pâtisseries

### NOS SPÉCIAUX DU JOUR

Entrée

Poisson du Marché

Viandes grillées

Plat végétarien

\*Selon le marché

### CLASSIQUE

69\$

Notre steak flambé à table

Filet mignon de bœuf Black Angus 8oz, brandy, poivre vert, crème et jus de viande, frites et sauce Béarnaise

### LES DESSERTS

Le dessert du jour de nos pâtisseries (16\$)

Les crêpes Suzette flambées à table (17\$)

Assortiment de fromages, la coupe (5\$)