

# Et cætera...

R E S T A U R A N T

## *Un dollar pour votre bouchon... Pour la maison Victor Gadbois*

<b>Pennine au pesto</b>	<b>26</b>
Légumes grillés, olives noires, feta, roquette, tomates et pesto	
<b>Pennine au confit de canard</b>	<b>28</b>
Mascarpone, bacon, épinard	
<b>Crevettes sautées à l'ail et au citron</b>	<b>30</b>
Ail, citron, persil, piment séché sur pâtes, garniture de poivrons crus	
<b>Tajine de poulet</b>	<b>29</b>
Épices du Maroc, grelots rôtis, légumes, merguez, citron confit et olives	
<b>Ravioli de homard</b>	<b>32</b>
Crémeuse au citron et estragon, poivron rouge confit, goberge frite	
<b>Filet de doré</b>	<b>33</b>
Sauce au safran et tomates confites	
<b>Linguine aux fruits de mer</b>	<b>33</b>
Moules, crevettes, pétoncles, saumon, tomates séchées, citron, olives, aneth	
<b>Joue de veau</b>	<b>32</b>
Sauce au marsala et champignons, servie sur polenta crémeuse	
<b>Bavette de bœuf</b>	<b>33</b>
Jardinière méditerranéenne, sauce échalotes, purée de légumes, frites et mayo épicée	
<b>Paëlla du chef</b>	<b>35</b>
Crevettes, pétoncles, chorizo, moules, poulet, vin blanc, riz safrané et tomate	
<b>Pavé de morue</b>	<b>35</b>
Concassé de tomates à l'ail confit, salsa verde	
<b>Filet mignon</b>	<b>42</b>
Écrasé de pommes de terre, sauce ou échalotes ou porto ou champignons	
<b>Pastilla d'agneau et demi carré</b>	<b>45</b>
Effiloché d'agneau, figues, porto et jus d'agneau au xérès	
<b>Bouillabaisse façon Etc</b>	<b>45</b>
Crevettes, pétoncles, coquillages, poissons, raviolis de homard, bisque tomatée au safran, croûtons aux fines herbes	
<b>Filet mignon et crevettes (4)</b>	<b>50</b>
Jardinière méditerranéenne et riz	



---

Suivez-nous sur