



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

## Les plats

<b>RISOTTO AU BRIE ET CHAMPIGNONS</b> _____ <b>28</b>	<b>TAJINE AU POULET</b> _____ <b>33</b> AVEC ANETH ET CITRONS CONFITS, OLIVES
<b>PENNINE AU CONFIT DE CANARD</b> _____ <b>28</b> MASCARPONE, BACON, ÉPINARD	<b>PAVÉ DE MORUE</b> _____ <b>35</b> CONCASSÉ DE TOMATES, AIL
<b>RAVIOLI DE HOMARD</b> _____ <b>32</b> CRÉMEUSE AU CITRON ET ESTRAGON, POIVRON ROUGE CONFIT, GOBERGE FRITE	<b>DUO DE TARTARE BŒUF ET DEUX SAUMONS</b> _____ <b>36</b>
<b>FILET DE DORÉ</b> _____ <b>33</b> SAUCE AU SAFRAN ET TOMATES CONFITES	<b>CASSEROLE DE POISSONS ET FRUITS DE MER</b> _____ <b>38</b> PÉTONCLES, CREVETTES, MOULE, SAUMON, MORUE, CRÈME ET MAIS
<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>38</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>RIS DE VEAU SAUCE MADÈRE</b> _____ <b>39</b> CROUSTILLANT AU PAIN D'ÉPICES
<b>PAËLLA DU CHEF</b> _____ <b>35</b> CREVETTES, PÉTONCLES, CHORIZO, MOULES, POULET, VIN BLANC, RIZ SAFRANÉ ET TOMATE	<b>CARRÉ D'AGNEAU ET PASTILLA</b> _____ <b>47</b>
	<b>FILET MIGNON</b> _____ <b>42</b> ÉCRASÉ DE POMMES DE TERRE, SAUCE À L'ÉCHALOTE OU PORTO OU CHAMPIGNONS