



le nouvo caveau


 PLAT SANS GLUTEN

 PLAT VÉGÉTARIEN

LES ENTRÉES

  POTAGE DU JOUR 5

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE AU FROMAGE SUISSE
8.75

 ARANCINI AUX CHAMPIGNONS,
MOZZARELLA, PARMESAN ET SAUCE MARINARA (3) 8

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) 3.75

⊗ 🍃 BRIE CHAUD AVEC NOIX CARAMELISEES À L'ÉTRABLE 13

AILES DE POULET ÉPICÉES, SAUCE BARBECUE (6) 7.50

🍃 BRUSCHETTA AU FROMAGE DE CHÈVRE 8

MOULES MARINÉES MAISON 7

MINI BURGER AU CRABE, CHIPS MAISON 8

⊗ GRAVLAX D'OMBLE CHEVALIER 12

LES PLATS PRINCIPAUX

FETTUCINES AUX FRUITS DE MER (PÉTONCLES,
CREVETTES, CRABE DE CÔTE) 26

⊗ 🍃 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 FRUITS DE MER (QUEUES HOMARD 6OZ, PÉTONCLES, CREVETTES, PINCES DE CRABE) 49

STEAKS

- ⊗ TARTARE DE BOEUF (3 OZ) ET FRITES 13

- ⊗ TARTARE DE BOEUF (6 OZ) ET FRITES 25

- ⊗ BROCHETTE DE FILET MIGNON (6 OZ) 24

- ⊗ BOSTON 6 OZ 22

- ⊗ BOSTON 12 OZ 34

- ⊗ BOSTON 18 OZ 44

- ⊗ CONTRE-FILET (10 OZ) 34

- ⊗ CONTRE-FILET (12 OZ) 37

- ⊗ CONTRE-FILET (14 OZ) 39

LES CLASSIQUES

- ⊗ POUTINE AUX CÔTES LEVÉES 15

- ⊗ POUTINE AU FILET MIGNON, SAUCE POIVRE 15

- ⊗ 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

AIGLEFIN FRIT 2 MCX 14.75

AIGLEFIN FRIT 3 MCX 18.75

LA TABLE D'HÔTE 3 SERVICES

POTAGE DU JOUR OU JUS DE TOMATE

1/4 POITRINE OU 1/4 CUISSE DE POULET TRÔTIE OU
1/2 CÔTES LEVÉES OU AIGLEFIN FRIT (2 MCX)

DESSERT DU JOUR

THÉ OU CAFÉ 21