

Le Champagne

Lunch Menu

ENTRÉES ET TAPAS

Accras de Morue..... \$9,00

Sauce Créole

Nems au Poulet..... \$11,00

Sauce Nuoc mam et cacahuète

Calamars Frits..... \$10,00

Sauce Tatare

Mix Tapas.....\$21,00

Accras, Nems au Poulet, Calamars

Carpaccio de Bœuf.....\$13,00

Copeaux de parmesan, citron, basilique, roquette

Cassiolette d'escargots.....\$9,00

Au beurre à l'ail et persillade (x6)

Garlic Bread.....\$5,00

SALADES ET TARTARES (servis avec frites et salade)

Salade César \$13,00

Cœur de Romaine, Parmesan, Croutons, Anchois

Salade de Chèvre..... \$17,00

Salade, tomates, Toasts chèvre miel, Croustillants au bleu et aux poires, Vinaigrette au balsamique

Salade Paysanne.....\$21,00 Salade,

Tomates, Gésiers de canard confits, Magret Fumé, Lardons,

Haricots verts, Pommes de terre sautées, Œuf dur, Toasts

Salade Exotique..... \$22,00

Salade verte, tomates, avocat, ananas, pamplemousse, cœurs de palmier, Gambas

Tartare de Thon.....\$18,00

Coriandre, tomates, cives, oignons rouges, jus de citron, huile de sésame

Tartare de Saumon.....\$18,00

Tomates, cives, oignons rouges, Persil, jus de citron, huile d'olive

Tartare de Bœuf..... \$18,00

Moutarde, Ketchup, échalotes, Câpres, Cornichons

PÂTES

Alfredo \$14,00

Arrabbiata \$13,00

SNACKS

Cheese Burger..... \$15,00

Vegee Burger..... \$16,00

Suppléments :

Bacon \$2,00 / Poulet \$4,00 / Crevettes \$5,00

PLATS

Filet de Mahi-Mahi au Cajun.....\$18,00 Sauce chien, servi avec riz et légumes

Tataki de thon.....\$19,00 Sauce Teryaki, Sésame, Marinade poivron Gingembre, servi avec riz et légumes

Filet de Saumon rôti au four.....\$19,00 Beurre Blanc Citronné, Riz et légumes

Gambas Sautées à la provençale.....\$23,00 Grosses crevettes décortiquées sautées à l'huile d'olive, ail, persil, tomates
Servi avec riz et légumes

Bavette Grillée..... \$19,00 Sauce à échalote ou poivre/Champignon/Roquefort
Servie avec Frites et Salade

Parmentier de Canard..... \$18,00 Champignons, Carottes, échalotes, crème, Purée de Pomme de Terre maison, Salade

Demi Poulet Roti\$17,00 Pommes de Terre au jus, salade

Suppléments :

Sauce \$2,00 / Accompagnement \$3,00/ Wakame \$3,00

DESSERTS MAISONS

Crème Brulée\$9,00
A la vanille

Fondant au chocolat\$10,00
Glace Vanille, Chantilly, sauce Chocolat

Nougat Glacé\$9,00

Café Gourmand.....\$9,50
Crème brulée, mousse au chocolat, Nougat glacé

Mousse au chocolat.....\$8,50

Glaces : Vanille, Chocolat, Caramel beurre salé, Coco

Sorbets : Citron, Fraise, Framboise, Passion