

# SAVEUR



Trio vous offre une variété de classiques délicieusement réconfortants, choisissez celui qui correspond à votre humeur.

- Salade César Toscane** 10.95  
Croûtons à l'ail, parmesan frais, vinaigrette maison aux anchois, aux câpres et à l'ail
- Salade aux Épinards et au Fromage de Chèvre** 11.95  
Fromage de chèvre en croûte, fins morceaux d'orange et noix de Grenoble, vinaigrette miel-cannelle
- Salade de Roquette** 11.95  
Cheddar à la Guinness pommes et pistaches caramélisées

## Garnitures pour les salades

Poitrine de poulet assaisonnée | Crevettes tigrées | Saumon fumé  
5.95 par sélection

- Soupe à l'Oignon** 6.95  
Oignons caramélisés mijotés dans un riche bouillon, au gratin
- Soupe du Jour** 4.95  
Mosaïque d'ingrédients, fraîchement préparée, change quotidiennement
- Steak Frites** 23.95  
Contrefilet assaisonné et grillé, 10 oz, avec mesclun et pommes frites maison
- Suprême de Poulet au Gorgonzola** 19.95  
Suprême de poulet fourré aux noix grillées et au fromage Gorgonzola, sauce au raisin rouge, accompagné de purée de pomme de terre maison et de légumes de saison
- Flétan en Croûte à la Cannelle** 21.95  
Flétan en croûte à la cannelle, sauce curry et citron vert, ragoût de lentilles et raisins secs, accompagné de légumes de saison
- Linguini de la Mer** 18.95  
Linguini aux pétoncles et aux crevettes grillées dans une sauce crémeuse aux tomates séchées épicées
- Le Hamburger** 13.95  
Bœuf Angus haché et grillé, 6 oz, garni de champignons et d'oignons rouges sautés, de tomates, de fromage cheddar fumé et de laitue croustillante
- Le Club Sandwich Canadien** 13.95  
Poulet grillé, bacon à l'érable canadien, tomates et laitue croustillante sur fougassette au blé et aux herbes

Taxes et frais de service non compris.

Pourboires ajoutés aux groupes de huit personnes et plus.

# PLAISIR



Les bonnes choses viennent toujours par trois – Voilà pourquoi nous vous recommandons de commander trois (ou plus) de nos assiettes Découverte Trio. Dégustées en solo ou partagées, elles sont parfaites.  
9.00 par sélection

- Orange Sea**  
Pétoncles poêlés, coulis à l'orange et au fenouil, fondue de poireau et de bacon
  
- Earth to Jersey**  
Confit de côtelettes de bœuf braisé, betteraves rouges et risotto à l'ail rôti, gastrique au vin rouge
  
- Italian Job**  
Gnocchi de courge musquée de sauge, bouillon d'ail rôti et de champignons
  
- Rich & Raw**  
Tartare d'agneau, salade de mâche, gaufrette de Parmesan et réduction de balsamique
  
- Vegetables Rising**  
Rouleau de légumes marinés au "miso" en feuille de riz servi avec une sauce soya et sésame
  
- Wild & Creamy**  
Fromage de brie fondant, champignons sauvages, tomates séchées et croûtons à l'ail
  
- Touch of Sweetness**  
Médallions de poulet poêlés, sauce au cumin, pomme et érable servis sur un scone de patates douces
  
- Duck Crepes**  
Crêpes miniatures garnies de canard et poires rôties accompagnées d'une sauce Porto et Gorgonzola
  
- Sea of Pearls**  
Crevettes grillées et marinées dans une sauce au poivre et au citron, couscous israélien et coulis aux baies, tomates et câpres

## Ménage à Trois

Vous avez le goût de l'aventure?

12.00 par création

## Garnitures pour les plats ci-dessus

Risotto du Chef | Asperges | Champignons sauvages sautés |  
Frites | Betteraves dorées | Bette à carde

4.95 par sélection

Taxes et frais de service en sus.  
Pourboires ajoutés dans le cas des groupes de huit personnes et plus.