

Auberge chez Denis à François

Menu saison 2009

Entrées

Pétoncles au Pernod sur blinis au gingembre et réduit de balsamic.....	\$10.00
Rouleaux de printemps au crabe sauce au concombre.....	\$10.00
Feuilleté aux asperges et fromage pied-de-vent.....	\$9.00
Loup-marin braisé aux petits oignons caramélisés.....	\$10.00
Moules marinières.....	\$9.00

Menu pour enfant

(10 ans et moins)

Pizza pepperoni et fromage	
Croquettes de poulet et frites	
Spaghetti sauce à la viande ou sauce tomate	
Brevage ,plat principal et crème glacée.....	\$8.00

Pizzas

Toute garnie	\$14.00
Sauce tomate, pepperoni des Iles, poivrons, champignons et fromage	
Fruits de mer.....	\$28.00
Sauce rosée, pétoncles, homard, crevettes, poivrons, champignons et fromage	

Composez votre table d'hôte

Gaspacho ou potage du jour
Un plat principal à votre choix
Un dessert sélectionné, thé ou café
Pour un supplément de.....\$8.00

Plats principaux

Ragoût marin.....\$34.00
Moules, homard, pétoncles, crevettes et légumes dans une sauce à la crème safranée.

Paëlla aux fruits de mer et chorizo.....\$36.00
Riz au safran avec moules, homard, pétoncles, crevettes, poulet et chorizo.

Pot-en-Pot aux fruits de mer.....\$26.00
Pâté en croûte de pétoncles, homard et crevettes accompagné de salade et marinade maison

Morue fraîche poêlée.....\$19.00
Choix de pomme de terre ou riz et légumes

Curry de poulet.....\$20.00
Émincé de poulet dans une sauce au cari, légumes et riz basmati

Bavette de bœuf à l'échalotte.....\$22.00
Légumes et gratin de pomme de terre au pied-de-vent.

Carré d'agneau.....\$38.00
Sauce au confit d'oignons, ratatouille et purée de pommes de terre aux poireaux.

Couscous végétarien\$18.00
Panais, carottes, navet, choux, aubergine, courgette, poivron, coeurs d'artichauts et pois chiches.

Ajouter de la viande: poulet ou merguez pour un supplément de.....\$5.00