



SUGGESTION DE MENU

(Toujours le même nombre de choix offert – peut varier selon les arrivages)

BOUCHÉES ‘ SURPRISE’ DU CHEF

ENTRÉES

- Soupe du jour
- Méli-mélo de laitues, vinaigrette Les Garçons
- Tomates et Bocconcini
- Gravlax de saumon façon les Garçons (extra 3\$) inclus pour clients Beaux Rêves
- Tartare de saumon (extra 4\$) inclus pour clients Beaux Rêves
- Foie gras à l’Armagnac et porto (extra 12\$)

PLATS PRINCIPAUX

- Morue beurre nantais
- Aile de raie pochée beurre noisette et câpres
- Spaghettis aux deux saumons et crevettes
- Pintade farcie au sanglier, sauce au foie gras
- Boudin noir braisé, sauce aux pommes
- Bavette de veau, sauce au bleu
- Foie de veau, vinaigre de framboise
- Onglet de boeuf, sauce aux échalottes
- Jarret d’agneau sur risotto au parmesan et légumes du marché
- Thon rouge grillé, salsa de mangues et fraises (extra 5\$)
- Tartare de cheval, classique français (extra 5\$)
- Côtes levées de veau moutarde et érable (extra 7\$)

DESSERTS

- Crème brûlée – Iles flottantes – Feuilleté aux fruits.....etc
- Autres inspirations du chef (extra 3\$)

*** Les pourboires de 15% sur la valeur du repas (33 \$ + les extras et les alcools) seront facturés par le restaurant.