

TABLE D'HÔTE DU LUNDI AU SAMEDI DE 11 H 30 À 14 H,

Table d'hôte from Monday to Saturday from 11:30 a.m. to 2:00 p.m.

À PARTIR DE 16,9 \$

starting at

BAR À SALADES, SANDWICHES ET SOUPES À VOLONTÉ / Sandwich, soup and salad bar

Disponible de 11 h 30 à 14 h / Available from 11:30 am to 2:00 pm

16,9 \$

ENTRÉES

APPETIZERS

Pain aux olives et à l'ail, trempette au fromage Cambozola Olive and garlic bread, Cambozola cheese dip	7,9 \$	Calmars frits Fried calamari	11,9 \$
Salade de verdure, vinaigrette cidre et miel Medley of baby greens, honey and cider vinaigrette	8,9 \$	Dégustation de poisson et mollusques fumés Smoked fish and shellfish tasting platter	14,9 \$
Soupe à la courge Butternut squash soup	7,9 \$	Tartare de boeuf, accompagné d'une compote d'oignons épicés, croustille de parmesan et quenelle de chèvre frais	16,9 \$
Potage du jour Soup of the day	7,9 \$	Steak tartare served with spicy onions compote, Parmesan cheese chip and goat cheese dumpling	
Soupe à l'oignon gratinée et rehaussée à la Boréale Noire Onion soup Au Gratin flavoured with Boréale Noire beer	9,9 \$	Pétoncles et crevettes poêlés, accompagnés de légumes et crevettes de Matane en tempura Sautéed scallops and shrimps, served with tempura vegetables and Matane shrimps	16,9 \$
Salade César avec bacon de sanglier fumé, croûton tiède à l'ail et tapenade d'anchois Caesar salad with smoked wild boar bacon, warm garlic croûton and anchovy tapenade	10,9 \$		
Avec poulet / With chicken	17,9 \$		

SANDWICHES

SANDWICHES

Hambourgeois de boeuf Kobe, garni d'oignons cuits aigre-doux, fromage de chèvre Cendrillon et croustilles de pancetta frites Kobe burger, garnished with sweet and sour onions, Cendrillon goat cheese and fried pancetta chips	19,9 \$
Hambourgeois de crabe et de homard aux parfums d'Orient Crab and lobster burger with flavors of the East	17,9 \$
Hambourgeois de boeuf Angus Angus beef burger	14,9 \$
Club sandwich classique	14,9 \$
Pour 2 / For 2	18,9 \$
Sandwich à la côte de boeuf façon Arôme Prime rib sandwich of Angus beef, Arôme style	16,9 \$

TABLE D'HÔTE TOUS LES SOIRS DE 17 H À 22 H

Evening Table d'hôte from 5:00 p.m. to 10:00 p.m.

À PARTIR DE 29,9 \$

starting at

MENU VISEZ SANTÉ DE HILTON

HILTON EAT RIGHT MENU

Moules marinières16,9 \$
Mussels Marinière

Sandwich de poulet et mozzarella fumé16,9 \$
Chicken and smoked mozzarella sandwich

PLATS PRINCIPAUX

MAIN COURSES

Spaghetti bolognaise13,9 \$
Spaghetti with meat sauce

Poisson frit et frites maison14,9 \$
Fish & chips

Bavette de boeuf Angus, vieillie à la perfection20,9 \$
Grilled Angus flank steak, perfectly aged

Poitrine de volaille façon Arôme27,9 \$
Chicken breast, Arôme style

EXTRA DE LA MER

EXTRA FROM THE SEA

Combo pinces & pattes de crabe en tempura14,9 \$
Tempura crab claws and legs combo

Crevettes géantes (2)14,9 \$
Giant prawns (2)

Queue de homard rôtie16,9 \$
Roasted lobster tail

LES GRILLADES

FROM THE GRILL

T-Bone de veau de lait grillé 340 g32,9 \$
Grilled veal T-bone

Contre-filet, coupe NY 340 g34,9 \$
NY strip loin
Également offert Au Poivre
Also offered "Peppercorn Style"

Côtes levées marinées au rhum Appleton, salade de chou et pommes de terre rôties37,9 \$
Baby back ribs marinated with Appleton rum, served with coleslaw and roasted potatoes

Faux-filet grillé 454 g38,9 \$
Grilled rib eye

Carré d'agneau grillé aux herbes salées du Bas du Fleuve42,9 \$
Grilled rack of lamb with salted herbs from Bas du Fleuve

Filet mignon195 g 34,9 \$
Grilled beef tenderloin390 g 46,9 \$

Porterhouse grillé 670 g47,9 \$
Grilled T-bone steak