



Menu pour les représentations de Get-up

Cocktail « Glace polaire »

Un tourbillon de cidre de glace, Grand Marnier et jus de canneberge
(Supplément de 6,95\$)

Apple ice wine, Grand Marnier, and cranberry juice
(*\$6.95 extra*)



Terrine de volaille maison aux champignons, compotée de canneberges

Chicken and mushroom terrine with cranberry compote

ou/or

Fine salade au prosciutto, tarte fine de légumes au fromage fondant

Vegetable and cheese tart served with prosciutto and salad

ou/or

Chaudrée de fruits de mer

Seafood chowder



Filet de porc rôti, sauce parfumée à l'Espagnole

Roasted pork tenderloin with Spanish sauce

ou/or

Duo de saumon et mérrou poché, beurre de vin rouge

Poached salmon and grouper with red wine butter sauce

ou/or

Côte de bœuf à la moutarde à l'ancienne (supplément de 4 \$)

Old-fashioned roast beef with old-fashioned mustard sauce (\$4 extra)

ou/or

Feuilleté de crevettes, crème de homard (supplément de 6,95 \$)

Shrimp served in puff pastry with lobster cream sauce (\$6.95 extra)



La Trilogie

Mini éclair au chocolat, tartelette aux pacanes, gâteau Opéra

Trio of desserts from our Pastry Chef:

Miniature chocolate éclair, Pecan tart, and Opera cake

Café, thé ou tisane / *Coffee, tea or herbal tea*