



# Diner menu bistro

**VENDREDI 4 AVRIL 2025, 12 H**  
**à partir de 25 \$ par personne\***

---

## Soupe

Velouté de cresson aux herbes salées du bas du fleuve

## Repas

Linguine aux crevettes nordiques  
Poulet à la crème de brie

## Dessert

Beignets de pommes de terre et sauce au caramel fleur de sel

## Café ou thé

*\*Taxes et service non compris*



# Diner menu bistro

**VENDREDI 11 AVRIL 2025, 12 H**  
*à partir de 25 \$ par personne\**

---

## **Soupe**

Soupe à l'oignon gratinée aux trois fromages

## **Repas**

Steak frites, beurre maître d'hôtel  
Fish and chips

## **Dessert**

Gâteau aux framboises et chocolat noir

## **Café ou thé**

*\*Taxes et service non compris*



# Diner menu bistro

**VENDREDI 25 AVRIL 2025, 12 H**  
*à partir de 25 \$ par personne\**

---

## **Soupe**

Consommé de volaille et légumes

## **Repas**

Bánh mì au poulet  
Ramen au porc et œuf poché

## **Dessert**

Crème glacée frite au litchi

## **Café ou thé**

*\*Taxes et service non compris*



# Diner menu bistro

**MARDI 29 AVRIL 2025, 12 H**  
*à partir de 25 \$ par personne\**

---

## Soupe

Crème de volaille façon ragoût

## Repas

Chili con carne dans un bol en pain  
Gnocchis aux escargots, épinards et lardons

## Dessert

Tarte au citron meringuée

## Café ou thé

*\*Taxes et service non compris*



# Diner menu bistro

**VENDREDI 2 MAI 2025, 12 H**  
*à partir de 25 \$ par personne\**

---

## Soupe

Soupe minestrone

## Repas

Paëlla aux fruits de mer  
Mignon de porc farci aux noix et aux dattes

## Dessert

Crème brûlée à l'érable et à la lavande

## Café ou thé

*\*Taxes et service non compris*



# Diner menu bistro

**MERCREDI 7 MAI 2025, 12 H**  
*à partir de 25 \$ par personne\**

---

## Soupe

Potage printanier, bacon et mascarpone

## Repas

Linguine carbonara  
Sandwich au rôti de bœuf

## Dessert

Trilogie chocolatée

## Café ou thé

*\*Taxes et service non compris*