

# MENU MIDI

au comptoir *Marcel*

RESTAURANT · BAR À VIN

Formule Midi : Entrée+Plat+Dessert 33\$\*

## ENTRÉES

--Planchette à partager-- charcuterie et fromage locaux (hors table d'hôte).	29\$
Cromesquis de fromage de chevre frais "Domaine de Courval", miel, noix et salade	10\$
Huîtres fraîches x3 (unité 3.50\$)	10\$
Huîtres gratinées x3 (unité 4.50\$)	12\$
Accras de morue et crevettes x5.	10\$
Sardines grillées à la portugaise x3.	10\$
Salade mesclun et vinaigrette maison à l'huile de Tournesol Moulin des Cèdres, QC.	7\$

## PLATS

Contre-filet de Bœuf AAA, chimichurri, frites de polenta, légumes.	25\$ (+5*)
Magret de Canard "Ducs de Montrichard", chou rouge fermenté, sauté de kale et seigle.	23\$ (+3*)
Pâtes fraîche maison, bisque de homard, crevettes, lardons (suppl Homard +12\$)	20\$
Risotto d'avoine nue au champignons.	20\$

## DESSERTS

Dessert du jour	5\$
Sorbet framboise ou glace vanille	4\$
Nata "Tartelette Portugaise"	4\$
Assiette de Fromage	9\$(+4*)