

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\$
Tartare de canard à l'asiatique (coriandre, sésame) et salade mesclun	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\$
Trempelette de Labneh au zaatar (mélange d'épices au sésame), miel et pain pita	9\$
Calamars frits, chutney de tomates et amandes fumées	15\$ (+4\$)
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*)
Filet de truite des Bobines, sauce vierge, légumes et purée courge-carotte	20\$
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*)