

MENU MIDI

au comptoir **Marcel**
RESTAURANT • BAR À VIN

Formule Midi : Entrée+Plat+Dessert 35\$*

ENTRÉES

--Planchette à partager-- charcuterie et fromage locaux (hors table d'hôte).	29\$
Velouté froid de courgette à la menthe.	12\$
Huîtres fraîches x3 (unité 3.75\$)	11\$
Huîtres gratinées x3 (unité 4.50\$)(+2*)	13\$
Accras de morue et crevettes x5.	10\$
Moules rôties au four, beurre à l'ail et tapenade de tomates confites	12\$
Sardines entières grillées à la portugaise x3.	11\$
Trempeur de Labneh au zaatar (mélange d'épices au sésame), miel et pain pita	9\$
Calamars frits, chutney de tomates et amandes fumées (+4*)	15\$
Salade mesclun de la ferme.	10\$
Gaspacho à l'andalousienne, tomates, concombre, poivrons.	12\$

PLATS

Contre-filet de Bœuf AAA, chimichurri, polenta frite, légumes.	27\$ (+5*)
Arroz de Marisco - Riz tomaté aux fruits de mer (crevettes, palourdes, moules)	22\$
Pâtes fraîches, bisque de homard, crevettes nordiques, lardons	22\$
Risotto d'orge perlée aux champignons.	22\$

DESSERTS

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