

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).	25
Soupe froide de fenouil, concombre et menthe avec fromage de chèvre frais	12
Salade Mesclun et vinaigrette maison	10
Assiette de charcuterie "Cochons tout ronds" (+4*)	15
Assiette de fromage locaux	12
Huîtres fraîches x3	10
Huîtres gratinées x3	12
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
Calamars frits, chutney de tomates et amandes fumées (+4*)	15

PLATS

Bavette de Boeuf 1855 Black Angus AAA, huile piment d'espelette/thym/romarin , pomme paille et légumes (+7*)	29
Morue à la Braz -Spécialité portugaise- Morue salée, oignons confits, oeuf brouillé, pomme paille	22
Pâtes fraîches à l'homard de Gaspésie et sa bisque, lardons fumés, kale et poireaux. (+10*)	32
Risotto d'avoine nue aux champignons	22

DESSERTS

Churros maison et dulce de leche	5
Sorbet fruits rouges ou citron ou glace vanille	4
Nata "Tartelette Portugaise"	4
Assiette de Fromage (+7)	12

---Veuillez nous aviser de toutes allergies ou restrictions alimentaires---