

Menu sans GLUTEN



Il est très important de spécifier votre allergie ou intolérance à votre serveuse!

Assiette de saumon fumé du fumoir St-Gabriel format entrée.....	12.50\$	
(salade verte, câpres, oignon rouge)		
	Petite	Grosse
Salade jardinière vinaigrette balsamique.....	3.50\$	7.95\$
(Salade, concombre, oignon rouge, tomates cerise, dés de poivrons verts et rouges, carotte ficelle)		
Salade méditerranéenne au poulet, vinaigrette balsamique	17.25\$	
(Salade, concombre, artichaut, poivrons, olives noires, tomates cerise, oignon rouge, poulet)		
Omelette au fromage suisse.....	11.75\$	
(version déjeuner avec fruits frais, fèves au lard et rôties sans gluten ou version dîner avec salade jardinière vinaigrette balsamique et pomme de terre au four ou riz)		
Omelette jardinière (poivrons, champignons, oignon rouge, épinards et tomate).....	15.50\$	
(version déjeuner avec fruits frais, fèves au lard et rôties sans gluten ou version dîner avec salade jardinière vinaigrette balsamique et pomme de terre au four ou riz)		
Brochette de poulet, pomme de terre au four ou riz , sauce chili doux ou Jack Daniel's	21.00\$	
(avec salade jardinière vinaigrette balsamique)		
Brochette de filet mignon, pomme de terre au four ou riz sauce au Jack Daniel's	23.00\$	
(avec salade jardinière vinaigrette balsamique)		
Steak frites, pomme de terre au four ou riz, sauce au Jack Daniel's	19.00\$	
(sans épices sur le steak avec salade jardinière vinaigrette balsamique)		
Pavé de saumon braisé 6 oz avec sauce aux tomates séchées	25.00\$	
(pomme de terre au four ou riz et salade jardinière vinaigrette balsamique)		
Filet de sole amandine, pomme de terre au four ou riz.....	20.00\$	
(cuit sans farine, salade jardinière vinaigrette balsamique et beurre citronné chaud)		

Desserts

Salade de fruits (sans biscuit)	5\$
Crème glacée (sans biscuit)	2.25\$
Crème brûlée (sans tuile d'amandes).....	8.00\$