

La table d'hôte de Chez Hippolyte

Les entrées

ÉTAGÉ DE CREVETTES D'ARGENTINE

Avocat, mangue, suprêmes de pamplemousse
Supplément de 2\$ **À la carte 14 \$**

CARPACCIO DE BETTERAVES

Féta frit, noix de pin, pesto de basilic
À la carte 12 \$

SALADE CÉSAR MAISON

Magret de canard du boucanier
À la carte 12 \$

SAUMON DE NOTRE FUMOIR

En deux façons
À la carte 14 \$

PORTOBELLO GRILLÉ

Fromage Oka, salade de mâche et noix de Grenoble rôties
À la carte 12 \$

``NEMS`` ROULEAUX CROUSTILLANTS

Porc et crevettes, salade boston et
menthe fraîche
À la carte 12 \$

TARTARE DE THON

Coriandre fraîche, tamari, yuzu
Supplément de 4\$ **À la carte 15 \$**

Les plats principaux

CUISSE DE CANARD CONFITE

Rattes rôties, sauce orange et Grand Marnier

À la carte 30 \$

LINGUINI À LA GIGI

Champignons, tomates, crème, vin blanc et parmesan

À la carte 28 \$

PIEUVRE GRILLÉE DU MAROC

Polenta, coulis de tomates, chorizo

Supplément de 12\$ **À la carte 40 \$**

CÔTE DE PORC NAGANO

Purée de panais, sauce moutarde et érable

À la carte 35 \$

POITRINE DE POULET

Orzo au pesto basilic, parmesan, champignons et asperges

À la carte 30 \$

TARTARE DE BOEUF CLASSIQUE

Frites et mayo aux chipotles fumés

À la carte 32 \$

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE

À la carte 35 \$

FILET MIGNON DE BOEUF 9 OZ

Dauphinois, sauce à l'échalote et au vin rouge

Supplément de 10\$ **À la carte 42 \$**

AJOUTEZ DU FOIE GRAS POÊLÉ SUR VOTRE PLAT

Supplément de 15\$ **À la carte 15 \$**

Les plats végétariens

PASTILLA EN FEUILLE DE BRICK

Farcies aux poivrons, zucchini, oignons, champignons, tofu

À la carte 25 \$

PLATEAU DE FROMAGES QUÉBÉCOIS

À la carte 22 \$

ASSIETTE DE CHARCUTERIE

À la carte 20 \$

Le plaisir gourmand de notre pâtissière

(thé, café ou tisane inclus)

45\$