

La table d'hôte de Chez Hippolyte

Les entrées

CARPACCIO DE BŒUF

Copeaux de parmesan, pommes paille et noix de pin

À la carte 14 \$

TERRINE DE FOIE GRAS DE CANARD

Pain brioché, confiture de figues au vin rouge

Supplément 6\$ À la carte 20 \$

CREVETTES MARINÉES GRILLÉES

Taboulé aux herbes fraîches, avocat, agrumes

À la carte 15 \$

SAUMON DE NOTRE FUMOIR

Deux façons : en salade et tranché, Yukon gold, yogourt au citron et aneth

À la carte 15 \$

SALADE CÉSAR

Bacon, croûtons, parmesan, romaine légèrement grillée

À la carte 14 \$

TOMATES ANCESTRALES

Mozzarella di bufala, balsamique et huile au basilic

Supplément 2\$ À la carte 16 \$

Les plats principaux

POITRINE DE VOLAILLE

Farcie au cheddar et bacon, pommes de terre fondantes

À la carte 30 \$

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL

Cru ou poêlée, mayonnaise au chipotle, frites maison

À la carte 30 \$

PIEUVRE DU MAROC GRILLÉE

Riz paella, coulis de poivrons, asperges

Supplément 10\$ À la carte 40 \$

MAGRET DE CANARD

Purée de céleri rave, demi-glace à l'orange

À la carte 30 \$

POISSON DU JOUR SELON ARRIVAGE

À la carte 35 \$

LINGUINI

Bajoue de porclet, pois frais, champignons, parmesan, tomates cerises

À la carte 25 \$

POLENTA FRITE

Légumes sautés, pousses de mesclun

À la carte 25 \$

Le plaisir gourmand de notre pâtissière

45\$

Les taxes et le service seront ajoutés au total de votre facture.