

Pour la **18^{ième}** année consécutive
L'équipe du Four à bois vous souhaite

Bonne Relâche 2025

À LA CARTE EN FORMULE TABLE D'HÔTE

Potage du moment / *Soup of the day*

Salade du moment / Chef salad

ou/ or

Feuilleté d'escargots du chef / *Escargots in a creamy sauce on puff pastry*

VOS PRÉFÉRÉS *Main dish*

Carte / T. Hôte

29\$ et plus

| JARRET D'AGNEAU BRAISÉ AUX SAVEURS MAROCAINES

Servie avec purée de pomme de terre.

Braised lamb shank with Moroccan flavors. Served with mashed potatoes

| RIB EYE 12on.

Servi avec sauce aux poivres, légumes du moment, pilée ou frites maison

Served with homemade pepper sauce, homemade mashed or fries and vegetables.

| SAUMON D'ATLANTIQUE GRILLÉ AU BEURRE CITRONNÉ

Accompagnée de salade du chef .

Grilled Atlantic salmon, served with Chef salad

| CASSEROLE DE FRUITS DE MER

Dans une somptueuse sauce blanche , champignons , pétoncles, crevettes et homard! Servie avec pâtes à l'ail

In a sumptuous white sauce, mushroom, scallops, shrimps and lobster!

Served with garlic pasta

| STEAK DE BAVETTE DE BŒUF

Nappée d'une sauce à l'échalote. Servie avec frites maison et légumes

Flank steak, topped with shallot sauce. Served with homemade fries and vegetables.

| CÔTE LEVÉE DE DOS DE PORC

Sauce au Whisky, fumée et servie avec frites maison

Back ribs, Whisky sauce. Served with homemade fries and vegetables.

Dessert du chef ou café Baileys +5

Thé, café, tisane