

Les entrées froides / Cold appetizers :

Salade printanière, épinards, baies rouges, oignons frits et vinaigrette de framboise

Spring salad, spinach, red berries, fried onions and raspberry dressing

7 \$

Gravlax de saumon, feuilleté au sésame, fromage de chèvre et crémeuse au citron

Salmon gravlax, sesame puff pastry, goat cheese and creamy with lemon

9 \$

Tataki de filet de bœuf asiatique, aranchini frit et tartare de tomate épicée

Asian beef tenderloin tataki, fried aranchini and spicy tomato tartar

9 \$

Cœurs de romaine « style César », copeaux de parmesan et petits lardons

Roman lettuce « Ceasar style» parmesan pieces and smalls lardoons

7 \$

Les entrées chaudes / Hot appetizers :

Baluchon de champignons mixtes et artichauts à la fleur de moutarde

Mustard flower mixed mushroom and artichoke in filo pastry

11 \$

Casserole de moules marinières aux poivrons grillés et épices cajun

Casserole of mussels marinière with grilled pepper, cajun spices

11 \$

Les potages / Soups :

Potage du jour / *Daily Soup*

5 \$

Marmite du pêcheur / *Fisherman soup*

5 \$

Consommé de bœuf et sa garniture / *Beef consommé and its garnish*

5 \$

**MOULES ET FRITES À VOLONTÉ /
ALL YOU CAN EAT MUSSELS AND FRIES**

Sur réservation / By reservation

Tous les mardis à partir de 17h30

Every Tuesday starting at 5 :30 pm

24,95 \$

Rosée / Rosé

Crème d'ail et tomate

Cream, garlic and tomato

Poulette

Velouté de poisson, persil, échalote verte et crème

Fish broth, parsley, green onions and cream

Tomate / Tomato

Oignon, tomates broyées et basilic

Onions, crushed tomatoes and basil

Crème et ail / Cream and garlic

Velouté de poisson, ail, crème et fines herbes

Fish broth, garlinc, cream and fresh herbs

Moutarde / Mustard

Velouté de poisson, moutardes de Dijon et de Meaux

Fish broth, Dijon and Meaux mustards

Marinière

Oignons rouges, vin blanc et persil

Red onions, white wine and parsley

Nature / Plain

Tout simplement garni de persil haché

Simply sprinkled with chopped parsley

GOURMANDISES / DESSERTS

Crème brûlée aux deux parfums / <i>Two perfume Crème Brûlée</i>	8 \$
Gâteau mousse au chocolat mi-amère (sans gluten) <i>Mousse cake half bitter Chocolate Cake (gluten free)</i>	9 \$
Gâteau au fromage traditionnel / <i>Traditionnal Cheesecake</i>	9 \$
Entremet aux fruits rouges et sa génoise / <i>Red fruits entremet and its genoese sponge</i>	8 \$
Brownies, glace vanille et sa sauce / <i>Brownie, vanilla ice cream and its sauce</i>	9 \$
Tartelette aux poires, chocolat et crème d'amandes / <i>Pear, chocolate and almond cream</i>	8 \$
Trio de sorbets maison dans sa tulipe / <i>Homemade Sorbet Trio in its tulip</i>	7 \$
Coupe de salade de fruits frais / <i>Fresh Fruit Salad Cup</i>	6 \$
Extra crème glacée / <i>Extra Ice Cream</i>	3 \$

Note importante :

Bien que nous préparions des options sans gluten, sans produits laitiers et/ou sans oeuf, nous ne pouvons garantir l'absence complète de ces éléments sur nos aires de préparation.

Important note:

Although we prepare options without gluten, milk products and/or egg, we can not guarantee the complete absence of these elements on our preparation areas.

BREUVAGES CHAUDS / HOT DRINKS

Café filtre, thé, tisane / <i>Coffee, tea, herbal tea</i>	2,25 \$
Espresso, allongé, Americano	3,10 \$
Cappucino	3,75 \$
Café alcoolisé (Brésilien, Espagnol, Irlandais) / <i>Liqueur</i> <i>Coffee (Brazilian, Spanish, Irish)</i>	8,10 \$



AUBERGE
DU VIEUX FOYER
VAL-DAVID

Spa • Fine Cuisine • Villégiature

LES MARDIS

MOULES

ET FRITES À VOLONTÉ



ALL YOU CAN EAT

MUSSELS

AND FRIES TUESDAYS