

## TABLE D'HÔTE SPECTACLE / SHOW SALLE PAULINE-JULIEN



DISPONIBLE ÉGALEMENT POUR TOUS,  
DU MARDI AU VENDREDI, POUR LE DINER  
ET DU DIMANCHE AU JEUDI, EN SOIRÉE | AVANT 19H30

ALSO AVAILABLE FOR EVERYONE,  
FROM TUESDAY TO FRIDAY FOR LUNCH  
AND SUNDAY TO THURSDAY IN THE EVENING | UNTIL 19H30

Partenaire depuis 2001! Sur présentation de vos billets de la Salle Pauline-Julien, le soir du spectacle, La Maison Verte vous offre une table d'hôte spéciale de 4 services à 35\$.

Partner since 2001! On presentation of your tickets from the Salle Pauline-Julien, in the evening of the show, La Maison Verte offers you a table d'hôte 4 course special at \$ 35

### ENTRÉES / STARTERS

POTAGE DU JOUR OU SOUPE DE POISSON OU SALADE DU JARDIN OU SALADE CÉSAR

DAILY SOUP OR FISH SOUP OR GARDEN SALAD OR CAESAR SALAD

### PLATS PRINCIPAUX / MAIN DISHES

**BAVETTE DE BŒUF GRILLÉE / GRILLED BAVETTE STEAK** **35**

Sauce au poivre, frites maison et légumes de saison  
Pepper sauce, homemade fries and seasonal vegetables

**FILET DE TURBOT QUÉBEC OU VIVANEAU / QUEBEC TURBOT FILLET OR SNAPPER** **35**

Sauce vin blanc, mousseline de carottes au mélilot, légumes  
White wine sauce, sweet clover carrot mousseline, vegetables

**ESCALOPES DE VEAU / VEAL ESCALOPES** **35**

Sauce moutarde à l'ancienne, échalotes confites, purée de pomme de terre et légumes  
Old-fashioned mustard sauce, confit shallots, mashed potatoes and vegetables

**CREVETTES POÊLÉES / PAN-FRIED SHRIMPS** **35**

Jus de crustacés, riz, légumes de saison  
Crustacean jus, rice, seasonal vegetables

### DESSERT

DESSERT DU MOMENT / DESSERT OF THE MOMENT