

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

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

35

FILET DE TRUITE SAUMONÉE/ SALMON TROUT FILLET

Noirci aux épices cajun, bruschetta de mangue et coriandre, riz basmati à la cardamome, légumes de saison
Blackened with Cajun spices, mango and coriander bruschetta, cardamom basmati rice, seasonal vegetables

35

JARRET D'AGNEAU/ LAMB SHANK

Braisé au vin rouge, condiment de fruits séchés, pomme de terre et légumes
Braised in red wine, dried fruit condiment, potato and vegetables

35

CREVETTES POÊLÉES / PAN-FRIED SHRIMPS

Orzo au chorizo de Charlevoix, sauce vierge, légumes de saison
Orzo with Charlevoix chorizo, virgin sauce, seasonal vegetables

35

DESSERT

DESSERT DU MOMENT / DESSERT OF THE MOMENT