

## 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

**POISSON SELON ARRIVAGE / FISH OF THE DAY** **35**

Lentilles corail, jus de crustacés, légumes de saison  
Red lentils, shellfish jus, seasonal vegetables

**FOIE DE VEAU POÊLÉ / PAN FRIED VEAL LIVER** **35**

Confiture de camerises au mélilot de la ferme Zone Orange pommes de terre et légumes de saison  
Haskap berry jam with sweet clover from Zone Orange farm, potatoes and seasonal vegetables

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

Sauce au gingembre et citron vert, quinoa, salicorne, légumes de saison  
Ginger and lime sauce, quinoa, samphire, seasonal vegetables

### DESSERT

DESSERT DU MOMENT / DESSERT OF THE MOMENT