



HÔTELS CONGRÈS
CHÉRIBOURG

MENU ADULTES | ADULTS MENU

TABLE D'HÔTE : 42\$ | GUEST TABLE : 42\$

ENTRÉES | APPETIZERS

Potage du moment <i>Soup of the day</i>	9\$
Mélange printanier de laitue, garni de pomme, pacane grillée et fromage St-Benoit, vinaigrette à l'érable <i>Spring lettuce mix, topped with apple, roasted pecan and St-Benoit cheese, maple dressing</i>	12\$
Salade César <i>Caesar salad</i>	12\$
Escargots à l'ail gratiné <i>Garlic snails au gratin</i>	12\$



PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

Côtelette de porc Nagano pané, parmesan, sauce forestière <i>Nagano pork chop, parmesan breaded, forest sauce</i>	28\$
Suprême de volaille, surmonté de pomme caramélisée, sauce à l'érable <i>Poultry supreme, topped with caramelized apple, maple sauce</i>	26\$
Burger de bœuf gourmand (laitue, tomate, bacon, mayonnaise, fromage cheddar ou St-Benoit) accompagné de frites et salade de chou <i>Gourmet Beef burger (lettuce, tomato, bacon, mayonnaise, cheddar cheese or St-Benoit) french fries and coleslaw</i>	23\$
Tagliatelle aux asperges et canard fumé, sauce crémeuse citronnée <i>Tagliatelle with asparagus and smoked duck, creamy lemon sauce</i>	24\$
Coquille de fruits de mer gratinée (crevettes, pétoncles, palourde) accompagnée d'un choix de salade verte, César ou de frites <i>Seafood shell au gratin (shrimp, scallops, clam) served by a choice of green salad, caesar or fries</i>	26\$
Bavette de bœuf, 8oz, marinée et cuit, sauce dijonnaise au vin blanc <i>Beef flank steak, 8oz, marinated and cooked, Dijon sauce with white wine</i>	28\$
Tofu général Tao (tofu frit, abondance de légumes sautés, sauce général Tao, sur nid de vermicelle) <i>General Tao Tofu (fried tofu, abundance of sautéed vegetables, general Tao sauce, on vermicelli nest)</i>	23\$



DESSERTS | DESSERTS

Crème brûlée <i>Cream brûlée</i>	9\$
Pâtisserie du moment <i>Dessert of the chef</i>	9\$
Café, thé, tisane <i>Coffee, tea, herbal tea</i>	2\$

Frais de service 15% et taxes en sus / Les prix sont sujets à changement sans préavis - 2023