



**HÔTELS CONGRÈS  
CHÉRIBOURG**  
**MENU SOIR**

**TABLE D'HÔTE DU SOIR : 39.50\$ | EVENING TABLE D'HOTE: \$39.50**

**ENTRÉES | STARTERS**

<b>Potage du moment</b> (selon la saison)   <b>Soup of the day</b> (according to the season)	9\$
<b>Salade grecque</b> , tomates cerises, concombre, oignon rouge avec une vinaigrette au citron, feta et poivrons rôtis   <i>Greek salad, cherry tomatoes, cucumber, red onion with lemon vinaigrette, feta and roasted peppers</i>	10\$
<b>Salade César</b> - Classique avec bacon, grana padano et croûtons   <b>Caesar salad</b> (classical) <i>with bacon, grana padano and croutons</i>	11\$
<b>Crevettes</b> – Crevettes d'Argentine, pochées et servi froides, poireau et sauce vin blanc <i>Shrimps – Argentinian shrimp, poached and served cold, leek and with wine sauce</i>	13\$
<b>Escargots</b> – Tulipe d'escargots au beurre à l'ail   <b>Snails</b> – Snail tulip with garlic butter	13\$
<b>Entrée du moment</b>   <i>Starter of the day</i>	Prix selon le marché <i>Price depending on the market</i>

•  
**PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES**

<b>Arrivage de la mer</b> <i>Fish of the day</i>	Prix selon le marché <i>Price depending on the market</i>
<b>Le Chéribourg</b> <b>Ravioli ouverte de Bœuf braisé</b> , demi-glace et ses petits légumes du moment <i>Open ravioli of braised beef, demi-glace and it's small vegetables of the moment</i>	24\$
<b>Steak frites</b> <b>Bavette de bœuf Angus (8 oz.)</b> , sauce bordelaise. <i>Angus beef flank steak (8 oz.) with Bordelaise sauce.</i>	24\$

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



HÔTELS CONGRÈS  
CHÉRIBOURG

## MENU SOIR

### PLATS PRINCIPAUX (SUITE) | MAIN COURSES (...)

<b>Fruits de mer</b> – Risotto à l'encre de seiche, mélange de fruit de mer, sauce bisque <i>Seafood, Squid ink risotto, mixed seafood, bisque sauce</i>	25\$
<b>Halloumi</b> - Steak d'halloumi mariné et grillé <i>Halloumi, Marinated and grilled halloumi steak</i>	22\$
<b>Poulet</b> – Poitrine de poulet sur coffre, sauce tomatée et estragon <i>Chicken, Chicken breast on chest, tomato and tarragon sauce</i>	23\$
<b>Plat du moment</b> <i>Dish of the day</i>	Prix selon le marché <i>Price depending on the market</i>



### DESSERTS

<b>Fondant au chocolat</b> - Gâteau riche et décadent au chocolat noir, sans gluten et son coulis de fruits rouges <i>Chocolate fondant – Rich and decadent cake with black chocolate, gluten free and a redberry coulis</i>	10\$
<b>Tartelette du moment</b> <i>Tartlet of the moment</i>	10\$
Café, thé, tisane (inclus en table d'hôte)   <i>Coffee, tea, herbal tea (included in the table d'hôte)</i>	2.50\$

Gratuities and taxes extra/ Prices are subject to  
change without notice - 2023