



Le **CUBE**
RESTO | BAR | TRAITEUR | MÉCHOUÏ

Table d'hôte

ENTRÉES:

- Salade du chef
Laitue, tomates, carottes, betterave et vinaigrette maison le cube
0.75\$
- Salade César
Romaine, bacon, croûtons et vinaigrette César
1.00\$
- Fondue parmesan
Roquette, fondue et vinaigrette marinara
0.75\$
- Pâté de campagne
Roquette, huile et sel et poivre, oignon confit, croûtons et pâte de champagne
1.50\$
- Terrine de gibier
Roquette, huile et sel et poivre, oignon confit, croûtons et terrine de gibier
2.50\$
- Mousse aux saumons fumés
Roquette, huile et sel et poivre, mousse aux saumons fumés sur des croûtons
1.50\$
- Fondue spéciale CUBE
Roquette, fondue cube et vinaigrette marinara
2.50\$
- Cocktail de crevettes
Laitues, sauce cocktail et crevettes nordiques
2.50\$
- Feuilleté brie et champignon
Feuilleté crémeux au fromage brie et champignons et roquette, sel et poivre
2.50\$
- Tartare à votre choix
Salade du chef avec votre tartare et des croûtons
3.50\$

Pimper votre salade:

- Confit canard aux framboises
3.00\$
- Saumon fumé maison
3.00\$
- Bœuf thai
3.00\$

POTAGES:

- Potage de légumes
0.00\$
- Potage de carottes
0.50\$
- Potage de navets
0.50\$
- Potage de brocolis
0.50\$
- Potage de choux fleur
0.50\$
- Potage Parmentier
Poireaux et patates
0.50\$
- Potage de tomates
0.50\$
- Potage aux champignons
1.00\$
- Potage carottes et poires
1.00\$
- Potage navet à l'érable
1.00\$
- Potage courges musques
1.00\$

PLATS PRINCIPAUX:

- Suprême de volaille confit au gras de canard
Sauce champignons
- Suprême de volaille confit au gras de canard
Sauce aux petits fruits
- Collier de veau braisé au thym, poireau et pinot grigio
- Filet porc farci, poireaux, poires, canneberges en robe de prosciutto
- Joue de bœuf à la bourguignon
- Poulet farci portobello et calumet
- Osso-bucco

DESSERTS:

- Mangobaies
0.50\$
- Double chocolat
0.50\$
- Framboisie
0.50\$
- Sucre à la crème
0.50\$
- Languette chocolat
1.25\$
- Languette sucre à la crème
1.25\$
- Languette aux fruits de champs
1.25\$
- Gâteau thématique
2.50\$
- Seulement le coulis pour accompagner
0.75\$
- Seulement les fruits pour accompagner
0.75\$
- Plaque de gâteau
compris
- Crème brûlée
2.50\$
- Personnalisé votre gâteau
0.50\$