

# Table D'Hôte Matinée

*Potage du moment* (Soup of the moment)

OU

*Salade Saint-O* (Saint-O salad)

Mesclun, vinaigrette au vinaigre de framboise et sirop de cassis, won ton frits.

Mixed greens tossed in a raspberry and Cassis vinaigrette garnished with deep fried wonton wraps.

*Poisson du jour* (Fish of the day) \$19

*Saint-O pogo* (Saint-O pogo) \$16

Pogo de porc, mais et cumin, ketchup maison et une salade César.

Fork corn dog served with rustic ketchup and a caesar salad.

*Burger de Crabe des Neige* (Crab Burgers) \$17

Burger de Crabe des neige, hollandaise, chips et poireaux rotie.

Crab Burger topped with hollandaise sauce and roasted leeks.

*Medaillon de porc* (Pork medallion) \$20

Medaillon de flanc de porc, jus de pomme, cubes de legumes racine, épinards braise au bleu et sauce Madère.

Pork belly medallion with an apple jus, root vegetable medley, blue cheese braised spinach and a Madeira sauce.

*Côtes de boeuf braise* (Braised beef ribs) \$20

Côtes de boeuf braise, une puré de bette a cardes, blinis au romarin, sauce moutarde.

Braised beef ribs served with a swiss char purée, rosemary blini and a mustard sauce.

*Dessert* \$5

*Thé ou Café* (tea or coffee)

