

S A L L E D E R É C E P T I O N
L A S I R È N E
R E C E P T I O N H A L L

Potage

&

Salade jardinière

*

Rotolo

Pâtes farcies aux épinards & fromage ricotta nappées de sauce rosée & gratinées.

Pasta stuffed with spinach & ricotta cheese, served with rosé sauce & gratiné.

Filet de saumon de l'Atlantique grillé

Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce crémeuse à l'aneth.

Grilled Atlantic salmon fillet served with creamy mash potatoes, seasonal vegetables & a creamy dill sauce.

Suprême de volaille grillé

Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre & sauce Forestière.

Grilled chicken breast served with seasonal vegetables, creamy mashed potatoes & Forestière sauce.

Café ou thé

Depuis 1985

S A L L E D E R É C E P T I O N
L A S I R È N E
R E C E P T I O N H A L L

Potage

&

Salade jardinière

*

Tournedos filet médaillon

Filet de boeuf enrobé de bacon.

*Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre
& sauce aux champignons flambé au cognac.*

*Beef filet medallion wrapped in bacon. Served with seasonal vegetables, creamy
mashed potatoes & a cognac flambé mushroom sauce.*

Suprême de volaille grillé & crevettes sautées à l'ail

*Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme
de terre & sauce Forestière.*

*Grilled chicken breast & garlic shrimps served with seasonal vegetables,
creamy mashed potatoes & Forestière sauce.*

Filet de saumon de l'Atlantique grillé

*Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre
& sauce crémeuse à l'aneth.*

Grilled Atlantic salmon fillet served with creamy mashed potatoes, seasonal vegetables & a creamy dill sauce.

Fazzoletti de homard

*Pâtes farcies de chair de homard, nappées d'une sauce crémeuse à l'aneth, estragon & ciboulette.
Pasta stuffed with lobster meat, served with a creamy dill, tarragon & chive sauce.*

Café ou thé

Depuis 1985

4

S A L L E D E R É C E P T I O N
L A S I R È N E
R E C E P T I O N H A L L

Potage

&

Salade jardinière

*

Côte de bœuf au jus AAA (12 oz)

*Servi avec légumes de saison & purée de pomme de terre.
Roast beef AAA served with seasonal vegetables & creamy mashed potatoes.*

Suprême de volaille grillé & crevettes sautées à l'ail

*Poitrine de poulet accompagné de légumes de saison, purée de pomme
de terre & sauce Forestière.
Grilled chicken breast & garlic shrimps served with seasonal vegetables,
creamy mashed potatoes & Forestière sauce.*

Filet de saumon de l'Atlantique grillé

*Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre
& sauce crémeuse à l'aneth.
Grilled Atlantic salmon fillet served with creamy mashed potatoes, seasonal vegetables,
& a creamy dill sauce.*

Tournedos filet médaillon

*Filet de boeuf enrobé de bacon.
Accompagné de légumes de saison, purée de pomme de terre
& sauce aux champignons flambé au cognac.
Beef filet medallion wrapped in bacon. Served with seasonal vegetables, creamy
mashed potatoes & a cognac flambé mushroom sauce.*

Fazzoletti de homard

*Pâtes farcies de chair de homard, nappées d'une sauce crémeuse à l'aneth, estragon & ciboulette.
Pasta stuffed with lobster meat, served with a creamy dill, tarragon & chive sauce.*

Café ou thé

Depuis 1985