



# Le CUBE

RESTO | BAR | TRAITEUR | MÉCHOU

## 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\$