



Le Parvis
- RESTAURANT & TRAITEUR -

Créativité Saveurs Raffinement

Les Entrées

<i>Les escargots à l'ail gratinés</i>	6,50
<i>La terrine de wapiti et son coulis de pêches</i>	6,50
<i>La poêle forestière à la crème et aux fines herbes</i>	7,00
<i>La salade César du Parvis</i>	8,00
<i>La coquille de fruits de mer gratinée</i>	11,00
<i>Les crevettes Tempura et trio de sauces</i>	12,00
<i>La salade de pétoncles au gingembre confit</i>	12,00
<i>Le saumon fumé au bois d'érable, produit du terroir</i>	12,00
<i>Le coquetel de crevettes</i>	12,00

Les Grillades

<i>Les aiguillettes de volaille</i>	22,00
<i>Le foie de veau cuisiné aux deux échalotes</i>	24,00
<i>La bavette de bœuf</i>	26,00
<i>Le ris de veau au vieux porto</i>	29,00
<i>Le magret de canard sauce framboisine</i>	29,00
<i>Le filet mignon de bœuf (6onces)</i>	30,00
<i>Le filet mignon de bœuf Grand Seigneur (9onces)</i>	35,00
<i>Le tartare de bœuf</i>	30,00
<i>Le terre et mer du terroir (filet mignon et crevettes à l'ail)</i>	38,00
<i>Le Chateaubriand Le Parvis flambé à la table (pour 2 personnes)</i>	78,00

Toutes nos grillades vous sont proposées avec un choix de sauce :
poivre, marchand de vin, deux échalotes, vieux porto, champignons, fromage bleu

Les Poissons et Fruits de mer

<i>Les pâtes aux fruits de mer</i>	24,00
<i>Le filet de morue au beurre blanc</i>	25,00
<i>Les filets de perchaude parfumés à l'ail</i>	27,00
<i>Le tartare de saumon</i>	27,00
<i>Le paré de saumon au beurre à l'ail</i>	27,00
<i>Le filet de doré amandine</i>	28,00
<i>Le plateau de crevettes (12) et son pain à l'ail gratiné</i>	32,00
<i>L'assiette méditerranéenne</i>	38,00

(Coquille de poissons et fruits de mer gratinée, 6 grosses crevettes à l'ail et 3 gros pétoncles panés)

Entrées

Soupe ou potage du jour	4
Bouchées de poulet thaï	7
Salade César du Parvis	8
Duo de bâtonnets au fromage et fondant de brie amandine	10
Nachos (salsa et fromage)	10

Sandwichs

(Tous ces plats sont servis avec frites ou salade estivale)

Panini aux 3 fromages et bacon	12
Panini jambon, pommes et brie	12
Burger de wapiti	12
Burger d'agneau	12
Burger végétarien	12



Salades

Salade végétarienne	16
Salade de poulet thaï	16
Salade César au poulet grillé	16
Salade César au saumon fumé	17
Salade californienne (agrumes et poulet)	18
Salade saumon et canneberges	18

Grillades

Poitrine de poulet marinée	22
Brochette de poulet	22
Brochette de crevettes	23
Brochette de bœuf	26
Duo de brochettes	26
Filet mignon 6 onces	28
Tartare de bœuf et frites	30





Les Desserts

<i>Le pouding chômeur</i>	<i>5,50</i>
<i>La salade de fruits</i>	<i>5,50</i>
<i>La tarte au sucre maison</i>	<i>5,50</i>
<i>La coupe glacée aux petits fruits</i>	<i>6,00</i>
<i>Le gâteau duo mousses au chocolat</i>	<i>6,50</i>
<i>La crème caramel</i>	<i>6,50</i>
<i>La crème brûlée</i>	<i>6,50</i>
<i>Le brownie</i>	<i>6,50</i>
<i>Le caneton glacé</i>	<i>7,50</i>