

# Tablée du Zénith

## Menu midi Servis tous les jours jusqu'à 15h.

Toutes ces platées incluent la soupelette du jour

	Portion réduite	Portion régulière
<b>Chili végétarien gratiné</b> Chili de fèves rouges et noires, maïs, tomates, poivrons et céleri, le tout gratiné et accompagné de verdure.	18	22
<b>En bourgeois du petit peuple</b> Hamburger au bœuf ou végé, laitue, tomates et mayonnaise, servi avec pétakes et verdure.	20	Extra boulette +8
<b>Duo du charcutier</b> Saucisse aux côtes levées et saucisse tomates-basilic, servies avec choucroute et pétakes. Ajoutez une saucisse à l'érable pour la portion régulière.	20	23
<b>Mijoté de sanglier au fromage</b> Ragoût de sanglier avec pommes de terre, champignons et oignons, servi avec orge perlé.	20	23
<b>Cuisse de poulet confite</b> Servie avec pétakes et orge. On ajoute 2 pilons de canards pour la portion régulière.	20	25
<b>Poutine au bourbelier de porc effiloché</b> Pétakes viking, fromage en grains, épaule de porc effiloché et sauce BBQ.	20	26
<b>Poutine Excalibur</b> Pétakes viking, fromage en grains, sauce au fromage à la crème, boulettes de cerf, oignons et champignons sautés.	24	30
<b>Poésson pané pis pétakes</b> 2 gros filets d'aiglefin frits servis avec une motte de pétakes vikings, une petite verdure et une mayonnaise à l'aneth.	24	30
<b>Festin Royal</b> Disponible en format à partager ! Pour les goinfres qui veulent goûter à tout ! Une cuisse de volaille, 2 pilons de canard, 2 saucisses et un mijoté de sanglier, accompagné de choucroute et de pétakes viking.	—	38 / personne

Transformez vos pétakes  
en poutine pour 5 écus de plus !



Envie d'une mignardise ?  
Dessert du jour en spécial  
pour 3 écus le midi !

*Beuvez toujours, ne meurrez jamais*

*- François Rabelais -*