

LES FRÈRES DE LA CÔTE

CÉLÉBREZ EN GROUPE

Prévoyez votre prochaine sortie de groupe et profitez d'un menu spécialement préparé pour vous.

Disponibles les **lundis soirs**, les **mardis à jeudis midis et soirs** et les **dimanches soirs**.

Pour les groupes de **15 à 50 personnes**.

POUR RÉSERVER

Choisissez parmi nos trois options de menus **celui qui sera offert à votre groupe** lors de l'événement.

Appelez-nous au 418-692-5445 pour procéder à votre réservation.

GET TOGETHER AS A GROUP

Plan your next group outing and enjoy a menu specially prepared for you.

Available on **Monday evenings, Tuesday to Thursday lunches and dinners and Sunday evenings**.

For groups of **15 to 50 people**.

MAKE A RESERVATION

Choose from our three menu options **the one that will be offered to your entire group** during the event.

Call us at **418-692-5445** to make your reservation.

MENUS DE GROUPE

EVENT MENUS

MENU NO 1 : 28\$ PAR PERSONNE (PLAT SEULEMENT)

MENU NO 1: \$28 PER PERSON (MAIN COURSE ONLY)

DEMI-PIZZA PEPPERONI OU MARGUERITE AVEC FRITES ET SALADE VERTE

HALF PEPPERONI OR MARGARITA PIZZA SERVED WITH FRIES AND SALAD

STEAK AVEC SAUCE AU POIVRE, FRITES ET SALADE VERTE

STEAK, PEPPER SAUCE, FRIES AND SALAD

PAVÉ DE SAUMON, PÂTES AU PESTO ET LÉGUMES

SALMON STEAK SERVED WITH PESTO PASTA AND VEGETABLES

PÂTES AU POULET, NOIX DE PIN ET POIVRONS ROUGES GRILLÉS

CHICKEN PASTA WITH PIN NUTS AND GRILLED RED PEPPERS

FETTUCCINE AUX LÉGUMES GRILLÉS (COURGETTES, POIVRONS ET PESTO DE BASILIC)

GRILLED VEGETABLE FETTUCINE

BURGER DE BŒUF (BRIE ET MAYONNAISE AUX CHAMPIGNONS), FRITES ET SALADE VERTE

BEEF BURGER (BRIE CHEESE AND MUSHROOM MAYONNAISE) SERVED WITH FRIES AND SALAD

OU MENU À 35\$ PAR PERSONNE (ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT)

OR 35\$ PER PERSON (STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT)

SOUPE DU JOUR OU PETITE SALADE CÉSAR

SOUP OF THE DAY OR SMALL CEASAR SALAD

+

1 CHOIX DE PLAT PRINCIPAL PARMİ LE MENU À 28\$

1 MAIN IN THE 28\$ MENU

+

DESSERT : GÂTEAU AU FROMAGE OU GÂTEAU AU CHOCOLAT

DESSERT: CHEESECAKE OR CHOCOLATE CAKE

MENU NO 2 : 50\$ PAR PERSONNE (ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL ET DESSERT)

MENU NO 2: \$50 PER PERSON (STARTER, MAIN COURSE AND DESSERT)

UN CHOIX D'ENTRÉE :

A CHOICE OF STARTER :

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

FRENCH ONION SOUP WITH BRAISED BEEF

CALMARS FRITS ET MAYONNAISE ÉPICÉE

FRIED CALAMARI

RILLETES DE LAPIN

POTTED RABBIT

SALADE GRECQUE

GREEK SALAD

+

UN CHOIX DE PLAT PRINCIPAL :

A CHOICE OF MAIN COURSE :

STEAK AVEC SAUCE AU POIVRE, FRITES ET LÉGUMES

STEAK, PEPPER SAUCE, FRIES AND VEGETABLES

TARTARE DE SAUMON AVEC FRITES ET SALADE VERTE

SALMON TARTAR WITH FRIES AND SALAD

CÔTES LEVÉES MAISON AVEC FRITES ET SALADE CÉSAR

HOUSE PORK RIBS WITH FRIES AND CEASAR SALAD

CASSOLETTE DE FRUITS DE MER (MOULES, MORUE ET CREVETTES) SAUCE NEWBURH AVEC VERDURETTE

SEAFOOD CASSOLETTE (MUSSELS, COD AND SHRIMP) NEWBURH SAUCE WITH SALAD

SALADE DE CROÛTON DE CHÈVRE CHAUD AVEC PACANES CARAMELISÉES ET VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

WARM GOAT CHEESE CROUTONS SALAD

PÂTES AU CANARD AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET ÉPINARDS

DUCK CONFIT FETTUCINE WITH SPINACH AND MUSHROOMS

+

UN CHOIX DE DESSERT :

A CHOICE OF DESSERT:

GÂTEAU AU FROMAGE

CHEESECAKE

GÂTEAU AU CHOCOLAT

CHOCOLATE CAKE

+

THÉ OU CAFÉ FILTRE INCLUS

FILTER COFFEE OR TEA INCLUDED

**MENU NO 3 : 70\$ PAR PERSONNE (ENTRÉE, PLAT PRINCIPAL, DESSERT ET UN
VERRE DE VIN)**

MENU NO 3: \$70 PER PERSON (STARTER, MAIN COURSE, DESSERT AND A GLASS OF WINE)

UN CHOIX D'ENTRÉE :

A CHOICE OF STARTER :

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉ PROVENÇALE

GARLIC SNAILS AU GRATIN IN TOMATO SAUCE

DEMI-TARTARE DE BŒUF ET CROUTONS

HALF BEEF TARTARE AND CROUTONS

TATAKI DE THON ET MAYONNAISE ÉPICÉE

TUNA TATAKI AND SPICY MAYONNAISE

CALMARS FRITS

FRIED CALAMARI

TERRINE DE FOIE GRAS, SIROP DE PORTO ET CONFIT D'OIGNON

FOIE GRAS TERRINE WITH CROUTON

+

UN CHOIX DE PLAT PRINCIPAL :

A CHOICE OF MAIN COURSE :

PÂTES À LA JOUE DE BŒUF, ÉPINARDS, SAUCE DEMI-GLACE ET CRÈME

BRAISED BEEF CHEEK FETTUCINE WITH SPINACH

MACREUSE AAA, SAUCE FOIE GRAS, FRITES ET SALADE VERTE

SCOTER AAA STEAK, FOIE GRAS SAUCE, FRIES AND SALAD

FILET DE DORÉ, BEURRE BLANC, ORZO ET LÉGUMES

GOLDEN FISH FILET, BEURRE BLANC, ORZO AND VEGETABLES

PÂTES AUX CREVETTES D'ARGENTINE AVEC SAUCE CRÉMEUSE AU VIN BLANC

POACHED ARGENTINIAN SHRIMP FETTUCINE WITH CREAMY WHITE WINE BISQUE SAUCE

FOIE DE VEAU, SAUCE PAYSANNE, POMMES DE TERRE RATTES ET LÉGUMES

VEAL LIVER, POTATOES AND VEGETABLES

RIS DE VEAU, SAUCE FRANGELICO, PARMENTIER ET LÉGUMES

SWEETBREAD WITH FRANGELICO SAUCE, POTATOES AND VEGETABLES

+

UN CHOIX DE DESSERT :

A CHOICE OF DESSERT:

GÂTEAU AU FROMAGE

CHEESECAKE

GÂTEAU AU CHOCOLAT

CHOCOLATE CAKE

+

VERRE DE VIN BLANC OU ROUGE

A GLASS OF WHITE OR RED WINE

+

THÉ OU CAFÉ FILTRE INCLUS

FILTER COFFEE OR TEA INCLUDED