

– PUB –  
**LE PARLOIR**  
BIÈRES & BOUFFE

---

## MENU DU MIDI

---

### TABLE D'HÔTE

#### **Choix d'entrée OU de dessert**

---

Potage du jour ~ Salade verte ~  
Jus de tomate ~ Dessert du jour

#### **Plats principaux**

---

Spécial du jour 12 \$

Tortilla au poulet avec ail,  
bacon et fromage servi avec frites 15 \$

Spaghetti sauce à la viande 14 \$

Salade asiatique d'épinards et mandarines 15 \$

Filet de morue amandine  
servi avec riz et légumes 16 \$

Sauté de poulet à la thaï sur riz  
au jasmin et légumes 16 \$

ÉPICÉ

Pizza au pepperoni et fromage (9 pouces) 16 \$

#### **Café ou infusion**

### BIÈRES & VINS

#### **Bières**

---

Coors Light, Budweiser | 341 ml | 5,65 \$

Corona, Heineken | 330 ml | 6,55 \$

Farnham Ale & Lager | 473 ml | 6,55 \$

Brasseurs du Monde | 355 ml | 5,65 \$

#### **Rouge au verre** | 150 ml | 250 ml

---

Wolf Blass Yellow Label, Cabernet Sauvignon,  
Australie | 7,75 \$ | 12,75 \$

Pasqua Primitivo Lapaccio,  
Italie | 7,00 \$ | 11,50 \$

#### **Blanc au verre** | 150 ml | 250 ml

---

Wente Vineyards Morning Fog,  
Chardonnay, États-Unis | 8,75 \$ | 14,25 \$

Robert Mondavi Private Selection,  
Pinot Grigio, États-Unis | 7,50 \$ | 12,25 \$

---

TAXES ET POURBOIRE NON INCLUS

Midi - jour 1

– PUB –  
**LE PARLOIR**  
BIÈRES & BOUFFE

## MENU DU MIDI

### TABLE D'HÔTE

#### **Choix d'entrée OU de dessert**


Potage du jour ~ Salade verte ~  
Jus de tomate ~ Dessert du jour

#### **Plats principaux**

Spécial du jour 12 \$

Club sandwich et frites 15 \$

Manicottis au ricotta et épinards, sauce rosée,  
servis avec salade César 14 \$

Salade de poulet à la thaï 16 \$ 

Filet d'aiglefin à l'huile vierge citronnée  
servi avec riz et légumes 16 \$

Saucisse italienne douce,  
frites et légumes 15 \$

Pizza au pepperoni et fromage (9 pouces) 16 \$

#### **Café ou infusion**

### BIÈRES & VINS

#### **Bières**

Coors Light, Budweiser | 341 ml | 5,65 \$

Corona, Heineken | 330 ml | 6,55 \$

Farnham Ale & Lager | 473 ml | 6,55 \$

Brasseurs du Monde | 355 ml | 5,65 \$

#### **Rouge au verre** | 150 ml | 250 ml

Wolf Blass Yellow Label, Cabernet Sauvignon,  
Australie | 7,75 \$ | 12,75 \$

Pasqua Primitivo Lapaccio,  
Italie | 7,00 \$ | 11,50 \$

#### **Blanc au verre** | 150 ml | 250 ml

Wente Vineyards Morning Fog,  
Chardonnay, États-Unis | 8,75 \$ | 14,25 \$

Robert Mondavi Private Selection,  
Pinot Grigio, États-Unis | 7,50 \$ | 12,25 \$

– PUB –  
**LE PARLOIR**  
BIÈRES & BOUFFE

## MENU DU MIDI

### TABLE D'HÔTE

#### **Choix d'entrée OU de dessert**

Potage du jour ~ Salade verte ~  
Jus de tomate ~ Dessert du jour

#### **Plats principaux**

Spécial du jour 12 \$

Panini au jambon forêt-noire et fromage  
servi avec frites 14 \$

Pennes rigates aux légumes,  
pesto et parmesan 15 \$

Salade César au poulet 16 \$

Filet de tilapia en croûte chipotle et lime  
servi avec riz au jasmin et légumes 16 \$

Foie de veau à l'anglaise servi avec  
pommes de terres et légumes 15 \$

Pizza au pepperoni et fromage (9 pouces) 16 \$

#### **Café ou infusion**

### BIÈRES & VINS

#### **Bières**

Coors Light, Budweiser | 341 ml | 5,65 \$

Corona, Heineken | 330 ml | 6,55 \$

Farnham Ale & Lager | 473 ml | 6,55 \$

Brasseurs du Monde | 355 ml | 5,65 \$

#### **Rouge au verre** | 150 ml | 250 ml

Wolf Blass Yellow Label, Cabernet Sauvignon,  
Australie | 7,75 \$ | 12,75 \$

Pasqua Primitivo Lapaccio,  
Italie | 7,00 \$ | 11,50 \$

#### **Blanc au verre** | 150 ml | 250 ml

Wente Vineyards Morning Fog,  
Chardonnay, États-Unis | 8,75 \$ | 14,25 \$

Robert Mondavi Private Selection,  
Pinot Grigio, États-Unis | 7,50 \$ | 12,25 \$