



RESTAURANT + BAR
DEPUIS 1989

MENU DU NOUVEL AN / NEW YEAR'S EVE MENU

1

SOUPE DU JOUR / SOUP OF THE DAY

2

COCKTAIL DE CREVETTES CLASSIQUE / CLASSIC SHRIMP COCKTAIL

Crevettes fraîches avec sauce cocktail / Fresh shrimps with
cocktail sauce

ESCARGOTS GRATINÉS / ESCARGOTS AU GRATIN

Escargots avec beurre à l'ail, vin, oignons verts, mozzarella
et parmesan / Escargots with garlic butter, wine, green onions,
mozzarella & Parmesan cheese

THON EN CROÛTE DE SÉSAME TATAKI / SESAME CRUSTED TUNA TATAKI

Thon Ahi en croûte de sésame sur vermicelle de riz avec sauce
soja, gingembre & wasabi / Sesame-crusted Ahi tuna over rice
vermicelli noodles, with soya ginger sauce & wasabi

3

SALADE GRECQUE / GREEK SALAD

Tomates, oignons rouges, olives noires Kalamata, feta, origan,
huile d'olive extra vierge et vinaigre de vin rouge / Tomatoes,
red onions, Kalamata black olives, feta, oregano, extra virgin
olive oil and red wine vinegar

CÉSAR / CAESAR

Cœurs de laitue romaine, copeaux de parmesan, croûtons,
bacon et vinaigrette César / Romaine hearts, croutons, bacon,
Parmesan shavings and Caesar salad dressing

RONDELLES DE TOMATES SAVOURA / THICK-CUT SAVOURA TOMATO SLICES

Servies avec fromage bleu, oignons rouges, huile d'olive
extra vierge & origan / Served with blue cheese, red onions
with virgin olive oil & oregano

QUARTIERS DE ICEBERG / WEDGED ICEBERG

Vinaigrette au fromage bleu Maytag, bacon, oignons rouges,
tomates cerises / Maytag Blue cheese dressing, bacon, red
onions, cherry tomatoes

4

STEAK & FRITES / STEAK & FRIES

Bavette marinée, sauce aux champignons sauvages, frites
assaisonnées coupées à la main servies avec sauce aioli /
Marinated bavette, wild mushroom sauce, hand-cut seasoned
fries & aioli sauce

FLÉTAN / FRESH HALIBUT

Flétan frais grillé avec sauce au citron et vin blanc, riz sauvage
et légumes / Fresh grilled halibut with lemon and white wine
sauce, wild rice and vegetables

LINGUINE AUX FRUITS DE MER / SEAFOOD LINGUINE

Petites pétoncles, palourdes, crevettes, moules, tomates
cerises, oignons verts, ail, herbes, vin blanc et sauce Pomodoro
épicée / Baby scallops, clams, shrimps, mussels, cherry
tomatoes, green onions, garlic, white wine, herbs and spicy
Pomodoro sauce

FILET MIGNON 8oz / 8oz FILET MIGNON

Sauce aux champignons sauvages, pomme de terre au four avec
crème sure et échalotes / Wild mushroom sauce, baked potato
with sour cream and shallots

CÔTELETTES D'AGNEAU FRAÎCHES / FRESH LAMB CHOPS

Grillées et servies avec épinards et riz sauvage, asperges,
salade grecque et sauce tzatziki / Grilled and served with
spinach & wild rice, asparagus, Greek salad & tzatziki sauce

CÔTE DE BŒUF (10-11oz) / PRIME RIB (10-11oz)

Servie avec purée de pommes de terre, raifort, jus de viande
au Porto et herbes / Served with garlic mashed potatoes,
horseradish, Porto & herb jus

5

DESSERT - SUGGESTION DU CHEF / DESSERT - CHEF'S SUGGESTION

CAFÉ OU THÉ / COFFEE OR TEA

DISPONIBLE, À LA DEMANDE, HUÎTRES À 1\$ / AVAILABLE UPON REQUEST, \$1 OYSTERS

Veuillez spécifier la quantité lors de votre réservation /
Please reserve quantity upon reservation

55\$ PAR PERSONNE / \$55 PER PERSON

Taxes applicables et pourboire non inclus /
Applicable taxes & gratuity not included

Pour les réservations ou pour plus d'informations, s'il vous plaît
appelez le **450 227-8803** ou écrivez à info@moesstsauveur.com.
Les places sont limitées, réservez dès maintenant!

For reservations or more information please call **450-227-8803** or
email at info@moesstsauveur.com. **Limited seating, book now!**

