

# TABLE D'HÔTE MENU

Japanese Corn Chowder

or

Soupe du Jour

House Salad

## Entrées

### Grilled Monk Fish

Lean medallions of monk fish lightly grilled and napped with a delightful mixture of olive oil, sundried tomato and garlic.

\$18.00

### Roast Rack of Lamb

Lamb rack cooked to perfection, served with a delightful sauce laced with mint and rosemary.

\$20.00

The above entrées are served with:

Parsley Boiled Potatoes  
and  
Sautéed Snow Peas and  
Batonnets of Carrot

### Pasta Primavera with Chorizo Sausage

A delightful mixture of chorizo sausage, fresh onions, red and green peppers and snow peas, tossed with a tomato pesto and served on fusilli pasta.

\$16.00

French Pastry Tray

Coffee / Tea

Chaudrée de maïs à la japonaise

ou

Potage du jour

Salade maison

## Plats principaux

### Baudroie grillée

Médallions maigres de baudroie légèrement grillés et nappés de sauce aux tomates séchées au soleil additionnée d'huile d'olive et d'ail.

### Carré d'agneau grillé

Carré d'agneau servi avec sauce parfumée à la menthe et au romarin.

Les plats ci-dessus sont servis avec:

Pommes de terre persillées  
et  
Pois mange-tout sautés et  
carottes en bâtonnets

### Pâtes primavera et chorizo

Un délicieux mélange de saucisse, d'oignons, de poivrons rouges et verts et de pois mange-tout additionné de sauce tomate au pesto, le tout servi sur des pâtes fusilli.

Pâtisseries

Café ou thé

