

Menu du soir

ENTRÉES

4.50 Soupe du jour

5.25 Petite salade verte

6.25 Petite salade César

6.95 Pelures de pommes de terre gratinées

7.25 Ailes de poulet Buffalo

7.95 Skwings Buffalo (moitié ailes, moitié pelures)

6.95 Soupe a L'oignon

7.95 Escargots Bourguignon

UNE PETITE FANTAISIE

10.95 Nachos Au Poulet

15.95 Terrine de canard

14.95 Saumon sauvage fumé

14.95 Assiette de fromage et Porto, avec le fruit d'Adam

12.95 Prosciutto & melon

18.95 Assiette de canard truffé

SALADES

14.95 Salade Les Serres

14.95 Salade César

17.95 Salade César au poulet

14.95 Maison du Jazz

14.95 Salade au thon

14.95 Salade du chef

18.95 Salade de saumon sauvage fumé

SPÉCIALITÉS

Toutes nos spécialités sont servies avec salade de chou et frites

COMBOS

22.95 Combo poulet-cuisse

25.95 Combo poulet-poitrine, côtes levées de porc et poulet

23.95 Combo ailes, côtes levées de porc et ailes de poulet Buffalo

CÔTES LEVÉES " SOUTHERN STYLE"

21.95 Demi-portion

27.95 Portion entière

POISSON

24.95 Saumon de L'Atlantic (style cajun de la louisiane avec riz Pilaf)

POULET

13.95 Quart cuisse

15.95 Quart poitrine

16.95 Spécial deux cuisses

19.95 Demi-poulet

LE STEAK

Servi avec salade verte et frites

28.95 Bifteck de Surlonge (12 oz AAA cuit sur le grill)

Sauce aux poivres

JAZZ CAFÉS

Café Maison du Jazz (Amaretto, Frangelico)

Café Brésilien (liqueur de Café, Grand Marnier et Brandy)

Café Monte-Cristo (Grand Marnier, Kahlua)

Café Irlandais (Whisky Irlandais, Irish Mist)

Café Espagnol (Brandy, liqueur de Café)

Blueberry Tea (Grand Marnier, Amaretto)

Thé ou Café
Café Express