



Les Petits

SOUPE AU POIS
lard braisé
oreilles de crisse, vinaigrette à l'érable
7

TORCHON DE FOIE GRAS
accompagnements de saison
18

CALMARS FRITS
mayo wafu et tobiko
14

TARTARE DE BŒUF
parmesan, roquette et
huile de truffe
15

HUÎTRES FROIDES: 2\$ L'UNITÉ
HUÎTRES GRATINÉES AU SMOKED MEAT
3\$ L'UNITÉ

TARTARE DE THON
concombre, sésame, wakame
et riz soufflé maison
15

CROUSTILLANT AU SÉSAME
mélange de fromages, sésame
pancetta, concassé de tomates
réduction blasamique, roquette
14

JARRET DE PORC FRIT
1/2 jarret laqué soya & érable
salade de pousses, oreille de crisse
pickel d'oignons
18

FALLAFEL LUPIN BETTERAVES
yogourt à l'indienne, chips
de papadoum, concombre
hummus de betteraves citronné
13

A Partaaer

COCHONAILLES DU TRAIT pickel de moutarde, oignons confits, cornichons, moutarde au miel et croûtons
20

FROMAGES QUÉBÉCOIS compote de fruits, noix, fruits frais et croûtons
20

Les Grands

TARTARE DE BŒUF
parmesan, roquette et
huile de truffe
avec frites ou salade verte
22

TARTARE DE THON
concombre, sésame, wakame
et riz soufflé maison,
avec frites ou salade verte
22

AILE DE RAIE
beurre blanc au yuzu
rapini à l'ail, mousse de caribou
tuile à l'encre de seiche
24

DUO DE LAPIN
porchetta de râble de lapin
croquette de lapin braisé
purée de carottes caramélisées
choux romanesco
28

MAC AND CHEESE DU MOMENT
22

BAO AUX CÔTES LEVÉES
spare ribs désossés laqués à
l'asiatique, fèves germées, coriandre
sésame, chou, carottes
pains de riz vapeur
18

BAVETTE DE BŒUF,
légumes, sauce au poivre
ou dijonnaise
avec frites ou salade verte
25

CÔTE DE VEAU DU QUÉBEC
légumes, sauce au poivre
ou dijonnaise
avec frites ou salade verte
30

FISH AND CHIPS MAISON,
cornichon et citron grillé
sauce gribiche, salade de chou
avec frites ou salade verte
22

POITRINE DE PINTADE
risotto d'orge, chou de Bruxelles
lard braisé, parmesan
jus de viande
26

SALADE VÉGÉ
riz sauvage, papadoum,
épinards, graines de tournesol
graines de citrouille, poivrons, patates douces
chèvre frais, tomates cerises, jus de citron
20

SALADE THAI AUX ARACHIDES
poivrons, celeri, bok choy
fenouil, carottes,
quinoa, coriandre, menthe
dumplings au poulet
20

EXTRA FOIE GRAS POELÉ: 10\$
TABLE D'HÔTE: POTAGE OU SALADE VERTE PLAT DESSERT AU CHOIX CAFÉ SUPPLÈMENT 12\$

Le menu Enfant

moins de 12 ans
servi avec breuvage et crème glacée

PÂTES DU MOMENT
10

POGO MAISON
frites ou salade
10

GRILLED CHEESE
Inspiration du moment et cheddar
frites ou salade
10

Les à Cotés

NACHOS
Inspiration du moment
croustilles de maïs et fromage
crème sûre et salsa
13

FRITES
PANIER DE FRITES
4 / 5.5

AILES DE POULET
Nature ou Miel & épices ou Piquantes
8 / 8.5
12 / 13
24 / 21

OLIVES MARINÉES
3.5

Le Desserts

FONDANT AU CHOCOLAT
6

DESSERTS DU MOMENT
"GÂTE-TOI"
6

CRÈME BRULÉE
6

Les Breuvages

ESKA
eau plate
1.75

ESKA
eau pétillante
3.5 / 6

LIQUEUR DOUCE
3

LIQUEUR BOUTEILLE
3.5

JUS
3.5

LAIT
3

CAFÉ /THÉ/TISANE
2

ESPRESSO
3

CAPPUCCINO
4

CAFÉ AU LAIT
4.5

CAFÉ GLACÉ
4.5

CHOCOLAT CHAUD
4.5

Les Promotions

BIÈRE EN FÛT
AUTRE CHOSE
UNIBROU
6

VIN BLANC
H&B ROSÉ
.FRANCE, GRENACHE SYRAH ROLLE

VIN ROUGE
QUINTA DE LA ROMANEIRA
DOURO TOURINGA NATIONAL,
TOURINGA FRANCA

Verre 10
1/4 litre 14.5
1/2 litre 28
Bouteille 40

Verre 12
1/4 litre 18
1/2 litre 34.5
Bouteille 50

