



Les Petits

SOUPE MISO
tofu, oignons verts, shitake
algues & bacon
7

TORCHON DE FOIE GRAS
accompagnements de saison
18

CALMARS FRITS
mayo wafu et tobiko
14

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

HŪÎRES & MIGNONETTE
1 pour 2\$
12 pour 21\$
24 pour 36\$

RIS-DE-VEAU
polenta crémeuse,
salsa de chorizo et tomates
roquette
15

TARTARE DE BŒUF
parmesan, roquette et
huile de truffe
15

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

RAVIOLE CREVETTES & ÉPINARDS
sauce bisque, moules
pecorino, pistou d'herbes & amandes
15

A Partager

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

FLÉTAN SAUVAGE
crème de courge,
pavé de patates douces, choux rave
crème fraîche maison
28

CARRÉ D'AGNEAU SOUS-VIDE
en croute de noix
sauce aux dattes & carvi,
mélange de céréales & légumes rôtis
30

MAC AND CHEESE DU MOMENT
22

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

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

STEAK DE FAUX-FILET
légumes, sauce au poivre
ou gratiné au bleu
avec frites ou salade verte
30

FISH AND CHIPS MAISON,
cornichon et citron grillé
sauce gribiche, salade de choux
avec frites ou salade verte
21

SALADE COWBOY
salade de patates, maïs, laitue
brisket de bœuf fumée,
vinaigrette ranch, pain du peuple
20

SALADE BURRATA
betteraves deux couleurs, buratta
herbes fraîches, chapelure croustillante
vinaigrette aux agrumes
18

SALADE ASIATIQUE AUX CREVETTES
poivrons, celeri, bok choy
fenouil, carottes,
pomme grenade, coriandre, menthe
vinaigrette gingembre
22

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

VIN ROUGE
QUINTA DE LA ROMANEIRA
DOURO TOURINGA NATIONAL,
TOURINGA FRANCA
Verre 12
1/4 litre 18
1/2 litre 34.5
Bouteille 50

