



## MENU SOIR

Disponible du lundi au samedi de 16H00 à fermeture

### Les Petits

SOUPE MISO tofu, bacon fumé bok choy, shiitake & oignon vert 9	TORCHON DE FOIE GRAS accompagnements de saison 18	CALMARS FRITS mayo wafu et tobiko 16
TARTARE DE BŒUF parmesan, roquette et huile de truffe 17	HŪÎTRES & MIGNONETTE 6 pour 18\$ 12 pour 28\$ 24 pour 48\$	TARTARE DE THON concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison 17
PIEROGI purée de pomme de terre, chorizo, cheddar, ciboulette labneh & oignons caramélisés 15	FONDUE PARMESAN salade de roquette poire & amandes rôties vinaigrette au miel "Jo Gros Dard" 16	TATAKI DE VEAU & GRAVLAX DE THON gravlax à la vodka de tomate, anchoïade veau en croûte d'épices pecorino & huile d'estragon 17

### À 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 25	TARTARE DE THON concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, avec frites ou salade verte 25	BURGER "LE MASSIF" boeuf, œuf miroir, cheddar fort bacon, oignons poêlés, roquette & mayo chipotle servi avec frites ou salade 20			
FISH AND CHIPS MAISON, sauce gribiche, salade de choux cornichon et citron grillé avec frites ou salade verte 22	COQUILLES AU BŒUF BRAISÉ bœuf braisé, bleu d'Elizabeth rapini fond de veau & parmesan 25	"CHOP" D'AGNEAU NŌSTIMA grillée en croûte d'herbes salade de concombre & tomate feta & tapenade d'olive yogourt et crème sure à l'aneth 33			
BAVETTE DE BŒUF, légumes, sauce au poivre ou beurre aux herbes & parmesan avec frites ou salade verte 28	MACREUSE ET RISOTTO D'ORGE macreuse cuit sous-vide légumes rôtis & poireau fondant oignons perles 28	CUISSE DE LAPIN couscous & citron grillé sauce chasseur 28			
SALADE FATOUCHE couscous israélien, laitue iceberg tomates cerises, concombre libanais, poivron & chips de pain pita vinaigrette crémeuse 23	"CLAM CHOWDER" palourdes en coquille, huîtres, & bacon maïs & pomme de terre 26	SALADE DE BŒUF CROUSTILLANT AUX SÉSAMES nouilles épicées, bok choy, poivron, carotte, coriandre hoisin, soya & gingembre 24			
TABLE D'HÔTE	POTAGE OU SALADE VERTE	PLAT	DESSERT AU CHOIX	CAFÉ	SUPPLEMENT 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 15	FRITES PANIER DE FRITES 6 / 8.
AILES DE POULET Nature ou Miel & Épices ou Piquantes 8 / 12. 12 / 15 24 / 24	OLIVES MARINÉES 4.5

### Les Desserts

FONDANT AU CHOCOLAT 7	DESSERTS DU MOMENT 7	CRÈME BRULÉE 7
--------------------------	-------------------------	-------------------

### Les Breuvages

ESKA eau plate 2	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

PINTE DE FUT  
GARDE MALADE  
MICRO WEST SHEFFORD  
6

VIN BLANC  
LE 48  
SÉVAL BLANC, VIDAL  
HEMMINGFORD QUÉBEC

Verre	6.5
1/4 litre	10
1/2 litre	19
Bouteille	27

VIN ROUGE  
LE CINQUANTE  
MARQUETTE  
HEMMINGFORD QUÉBEC

Verre	6.5
1/4 litre	10
1/2 litre	19
Bouteille	27

