



MENU SOIR

Disponible tous les soirs de 17H00 à la fermeture

Les Petits

CALMARS FRITS
mayo wafu et tobiko
17

MINISTRONE & TORTELLINI
fenouil, carottes, tomates,
courgette, épinards, parmesan
9

FOIE GRAS DU MOMENT
accompagnements de saison
21

TARTARE DE BŒUF
parmesan, roquette et
échalotes frites et huile de truffe
18

HUÎTRES & MIGNONETTE
6 pour 18\$
12 pour 28\$
24 pour 48\$

TARTARE DE THON
concombre, sésame, wakame
et riz soufflé maison
18

CARPACCIO DE FILET MIGNON
bœuf légèrement saisi
tomates séchées, pecorino et roquette
huile d'olive et mayo tomatée
18

TOAST
burrata et fraises du Québec
amandes torifiées au beurre
basilic et balsamique
sur pain grillé à l'huile
20

ASPERGES DU QUEBEC
façon raclette
fromage Tête Dure gratiné,
grelots, chorizo grillé
18

À Partager

ASSIETTE DE CHARCUTERIES pickel de moutarde, oignons confits, cornichons, moutarde au miel et croûtons
24

ASSIETTE DE FROMAGES compote de fruits, noix, fruits frais et croûtons
24

Les Grands

POKE BOWL
POULET PANÉ OU CREVETTES GRILLÉES
riz à sushi, avocat, ananas, concombre
chou, carottes, laitue, edamame
wafu, sésame & coriandre
28

MAGRET DE CANARD
embeurrée d'asperges & edamame,
gastrique à la rhubarbe,
purée de betteraves
& amandes croquantes
31

BURGER D'AGNEAU & PORC
fromage à la crème aux olives,
laitue, tomates, oignons rouges
avec frites ou salade verte
25

CAVATELLI À LA GIGI
pancetta épicée, saucisse italienne forte,
prosciutto, champignons King,
sauce rosée, pecorino, basilic
28

PIEVRE GRILLÉE
purée de maïs, chorizo grillé,
tomates cerises, petits pois,
chips de papadoum
crème sûre & chimichuri
30

TARTARE DE BŒUF
parmesan, roquette,
échalotes frites et huile de truffe
avec frites ou salade verte
28

TARTARE DE THON
concombre, sésame, wakame
et riz soufflé maison, wafu
avec frites ou salade verte
28

BAVETTE DE BŒUF
légumes et beignets d'oignon
sauce crémeuse au poivre vert & cognac
servie avec frites ou salade verte
35

TATAKI DE THON FAÇON NIÇOISE
oeuf mariné à la betterave,
grelots, tomate cerise, haricots verts,
asperges du Québec et olives kalamata,
vinaigrette dijon citron et tatzaki maison
30

TABLE D'HÔTE POTAGE OU SALADE VERTE PLAT DESSERT AU CHOIX CAFÉ SUPPLÉMENT 15\$



Le menu Enfant

moins de 12 ans

servi avec breuvage et crème glacée

PÂTES
DU MOMENT
15

GRILLED CHEESE
Inspiration du moment
frites ou salade
15

DOIGTS DE POULET
frites ou salade
15

Les à Cotés

NACHOS
croustilles de maïs et fromage
crème sûre, olives et salsa
végé 16
viande 20

AILES DE POULET
Nature ou Miel & Épices
ou Piquantes ou à l'Asiatique
8 / 14
12 / 18
24 / 28

GRILLED CHEESE
8

CALMARS FRITS
mayo wafu et tobiko
17

FRITES / PANIER DE FRITES
6 / 9

OLIVES MARINÉES
8

Les Desserts

BROWNIES AU CHOCOLAT
7

DESSERT DU MOMENT
8

CRÈME BRULÉE
7

Les Breuvages

ESKA
eau plate
2

EAU GAZÉIFIÉE
3.5 / 7

LIQUEUR DOUCE
3

LIQUEUR BOUTEILLE
3.5

JUS
3.5

LAIT
3

CAFÉ /THÉ/TISANE
2.5

ESPRESSO
3

CAPPUCCINO
4

CAFÉ AU LAIT
4.5

CAFÉ GLACÉ
4.5

CHOCOLAT CHAUD
4.5