



MENU SOIR

De 17H00 à la fermeture de la cuisine

Les Petits

CRÈME DE COURGES BUTTERNUT sirop épicé, gratons de chèvre & graines de citrouilles	9
AMUSE BOUCHE DU MOMENT	9
CALMARS FRITS mayo wafu et tobiko	18
FOIE GRAS DU MOMENT accompagnements de saison	25
HÙITRES & MIGNONETTE 6 un/ 18 12 un / 28 24 un / 48	48
TARTARE DE BŒUF parmesan, roquette, échalotes frites câpres, cornichons et huile de truffe	19
TARTARE DE THON concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu	19
PAKORA BEIGNETS DE LÉGUMES FRITS pois chiches, pomme de terre, maïs, petits pois et oignons verts avec oignons marinés, pomme Grenade sauce yaourt au cumin et coriandre	17
TREMPETTE SUD-OUEST bacon, maïs, mélange de 3 fromages, servie chaude accompagnée de chips de maïs	15

À Partager

ASSIETTE DE CHARCUTERIES pickel de moutarde, oignons confits, cornichons, moutarde au miel et croûtons	25
ASSIETTE DE FROMAGES compote de fruits, noix, fruits frais et croûtons	25

Les Grands

SALADE BOMBAY hauts de cuisse de poulet tandoori, couscous perle, courges butternut rôties carottes, choux, concombre, pois chiches, vinaigrette crémeuse au Vindaloo amandes au miel & cari	27
BURGER DE BŒUF BROVIN bœuf Galloway nourri à l'herbe ferme de St-Hyacinthe, double boulette, ananas grillé, fromage Monterey Jack au jalapenos, pico de gallo, laitue et mayo chipotle avec frites ou salade verte	27
BOUDIN sauce à la moutarde, oignons caramélisés, bacon, champignons boutons & pommes de terre parisiennes, persillade, poireaux frites	30
CAVATELLI À L'ÉPAULE DE SANGLIER CONFITE lardons, courgettes, carottes rôties au four, crème, parmesan, burrata	30
POISSON DU MOMENT dans un bouillon de porc au miso, bockchoy, shiitaké marinés, enoki frites, oignons noirs, & carottes confites à l'érable	30
TARTARE DE BŒUF parmesan, roquette, échalotes frites câpres, cornichons et huile de truffe avec frites ou salade verte	29
TARTARE DE THON concombre, sésame, wakame et riz soufflé maison, wafu avec frites ou salade verte	29
BAVETTE DE BŒUF légumes et oignons frites sauce au poivre vert & cognac ou beurre du moment servie avec frites ou salade verte	35

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

MISE EN GARDE

Certains plats peuvent contenir ou être entré en contact avec des allergènes. Ou encore: Nous utilisons de l'huile à friture d'usage courant. Nous ne pouvons donc pas garantir l'absence d'allergènes dans votre assiette.

Menu enfants

moins de 12 ans
servi avec breuvage et crème glacée

FILETS DE POULET FRIT servi frites ou salade	15
GRILLED CHEESE Inspiration du moment, servi frites ou salade	15
PATES DU MOMENT	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 Inspiration du moment	8
FRITES	BOL 6 PANIER 9
OLIVES MARINÉES	8

Les Desserts

DESSERT DU MOMENT	8
CRÈME BRULÉE	7
BROWNIES AU CHOCOLAT	7
CRÈME GLACÉE	3 5

Les Breuvages froids

EAU PLATE	2
EAU GAZÉIFIÉE	PETITE 3.5 GRANDE 7
LIQUEUR DOUCE	3
JUS	3.5
LAIT	3
CAFÉ GLACÉ	4.5

Les Breuvages chauds

CAFÉ /THÉ/TISANE	2.5
ESPRESSO	3
CAPPUCCINO	4
CAFÉ AU LAIT	4.5