



MENU SOIR

Disponible tous les soirs de 17H00 à la fermeture

Les Petits

CALMARS FRITS

mayo wafu et tobiko
17

BISQUE DE HOMARD

crème, homard
brunoise de pain frit
9

FOIE GRAS DU MOMENT

accompagnements de saison
21

TARTARE DE BŒUF

parmesan, roquette et
échalotes frites et huile de truffe
18

HŪÎTRES & 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, pécorino et roquette
huile d'olive et mayo tomatée
18

TOAST AUX CERISES ET BURRATA

burrata et griottes du Québec
amandes torréfiées au beurre
basilic et balsamique
sur pain grillé à l'huile
20

ŒUF MIMOSA ET HOMARD

homard frais,
tobiko, papadoum et
mayo à l'estragon
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

SALADE BHAJI

pois chiches, épinards
tomates cerises, pomme grenade
courge rôtie, patate douce rôtie et
couscous perle, vinaigrette à l'avocat
24

GNOCCHI ASPERGES ET PROSCIUTTO

asperges fraîches, prosciutto,
ail confit, noix de pin
purée d'asperges et beurre à la sauge
27

GUÉDILLE HOMARD ET CREVETTES

pain de Collectivo
mayo citron, herbes, tobiko,
laitue iceberg et brunoise de légumes croquants
avec frites ou salade verte
28

LINGUINE AU HOMARD ET CREVETTES

épinards, tomates cerises confites,
citron, pécorino,
chapelure à l'ail
et bisque crémée
30

PIEVRE GRILLÉE FAÇON CÉSAR

topinambour et choux de Bruxelles grillés
pecorino, lard grillé et
chips de pita
sauce César maison
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

MORUE D'ISLANDE

chorizo et tomates séchées, asperges
amandes torréfiées et pommes de terre Gabrielle
coulis de pois verts
30

TABLE D'HÔTE

POTAGE OU SALADE VERTE

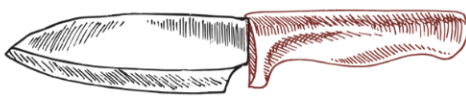
PLAT

DESSERT AU CHOIX

CAFÉ

SUPPLÉMENT 15\$

BOUFFE



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

MINI BURGER

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