

La carte du diner

Les entrées

POTAGE-8\$

Demandez l'inspiration journalière

TARTARE-9\$

Mélange de betteraves et agrumes sur mousseline de fromage de chèvre

CHAUDRÉE-10\$

Potage crémé aux 3 oignons, pommes de terre et lardons, gratin de fromage Raclette

NACHOS-11\$

Croustilles de maïs, Pico de gallo, olives noires, jalapenos, mozzarella, servi avec crème sûre et guacamole

Les plats

BURGER-19 \$

Porc effiloché maison, salade de chou, fromage Gouda, sauce barbecue Alabama, servi avec frites

BOL-21 \$

Grillade de filets de poulet marinés à la lime et coriandre, boulgour, maïs, poivrons, tomates, oignons rouges, purée d'avocats, sauce aux épices et limette

RAMEN-21 \$

Nouilles Ramen, tofu mariné, œuf cuit dur, bouillon au miso, chou chinois, carottes, champignons, edamame et cébette

PIZZA-20\$

Pâte maison, sauce au fromage à la crème, Steak philly, poivrons, oignons rouges et champignons, gratin de mozzarella

VEAU-22 \$

Blanquette de veau à la bière et estragon, servi sur purée de pommes de terre aux champignons et carottes glacées à l'érable

PASTA-20 \$

Fusillis sautés au pesto de tomates séchées, ail et origan, saucisson Calabrese et feta, légumes méditerranéen et olives

ARRIVAGE-22 \$

Aiglefin rôti aux saveurs du Maroc, riz au curcuma, ragôût de légumes avec abricots et pois chiches

La carte des desserts

Lunch Menu

Appetizers

SOUP-8\$

Ask for daily inspiration

TARTARE-9\$

Beets and citrus mixture on goat cheese mousseline

CHOWDER-10\$

Creamy soup with 3 onions, potatoes and diced bacon, Raclette cheese

NACHOS-11\$

Corn chips, Pico de gallo, black olives, jalapenos, mozzarella, served with sour cream and guacamole

Main courses

BURGER-19 \$

Homemade pulled pork, coleslaw, Gouda cheese, Alabama style barbecue sauce, served with french fries

BOWL-21 \$

Grilled chicken fillets marinated in lime and cilantro, bulgur, corn, peppers, tomatoes, red onions, avocado puree, spice and lime sauce

RAMEN-21 \$

Ramen noodles, marinated tofu, hard-boiled egg, miso broth, chinese cabbage, carrots, mushrooms, edamame and scallion

PIZZA-20\$

Homemade dough, cream cheese sauce, philly steak, peppers, red onions and mushrooms, mozzarella

VEAL-22 \$

Veal blanquette with beer and tarragon, served on mashed potatoes with mushrooms and maple-glazed carrots

PASTA-20 \$

Sautéed fusili with sun-dried tomato pesto, garlic and origano, Calabrese and feta sausage, Mediterranean vegetables and olives

CATCH OF THE DAY-22 \$

Haddock roasted in Moroccan flavours, turmeric rice, vegetable stew with apricots and chickpeas

The dessert menu