

À GRIGNOTER / SNACKS

OLIVES MARINÉES / *MARINATED OLIVES* / 5

NOIX ÉPICÉES / *SPICED NUTS* / 5

PLATEAU DE CHARCUTERIES / *CHARCUTERIES PLATTER* / 24

PLATEAU À PARTAGER (OLIVES, NOIX, FROMAGES, CHARCUTERIES) / *OLIVES, NUTS, CHEESES, CHARCUTERIES* / 36

Frites / *FRIES* / 6

CALMARS FRITS, MAYONNAISE ÉPICÉE / *FRIED CALAMARI, SPICY MAYONNAISE* / 13



FROMAGE DU QUEBEC / *QUEBEC CHEESE*
(PAR PORTION / BY PORTION 30 GR) / 5

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR
SOUP OF THE DAY / 7

SALADE VERTE
GREEN SALAD / 7

CROMESQUIS DE CHÈVRE,
SALADE DE LEGUMES GRILLÉS,
MIEL ÉPICÉ, PACANES CARAMELISÉES
*GOAT CHEESE CROMESQUIS, GRILLED VEGETABLES,
SPICY HONEY, CARAMELIZED PECANS* / 15

LAITUE SUCRINE FAÇON CÉSAR,
CHIPS DE PROSCIUTTO
CREVETTES NORDIQUES PANÉES
*SUCRINE LETTUCE CESAR SALAD,
PROSCIUTTO CHIPS,
FRIED NORDIC SHRIMPS* / 13

TARTARE DE SAUMON,
AVOCAT, CHIPS DE BAGEL,
SALADE DE ROQUETTE
*SALMON TARTAR, AVOCADO,
BAGEL CHIPS, ARUGULA SALAD*

15 (format entrée) / 25 (format plat)

PIEUVRE GRILLÉE,
FÈVES AUX TOMATES,
CRÈME AU PARMESAN, MOSTOCOTTO
*GRILLED OCTOPUS, BEANS WITH TOMATO,
PARMESAN CREAM, MOSTOCOTTO* / 18

TATAKI DE BŒUF, MAYO À LA TRUFFE,
DAÏKON ET ARMILLAIRES DE MIEL,
SAUCE SOYA ET MIRIN
*BEEF TATAKI, TRUFFLE MAYONNAISE,
DAIKON AND HONEY MUSHROOM SALAD,
SOYA AND MIRIN SAUCE* / 16

PLATS

PÂTES DU JOUR
PASTA OF THE DAY / PM

AUBERGINE RÔTIE, HOUMOUS, TOMATES,
AVOINE NUE AUX HERBES, POIS CHICHES FRITS
*ROASTED EGGPLANT, HUMMUS, TOMATOES,
NAKED OAT GRAINS WITH HERBS, FRIED CHICKPEAS* / 19

THON GRILLÉ, FAÇON NICOISE,
POMMES DE TERRE, ŒUF DUR, TAPENADE
VINAIGRETTE AU BALSAMIQUE BLANC
*GRILLED TUNA NICOISE SALAD, POTATOES, OLIVE TAPENADE,
HARD BOILED EGG, WHITE BALSAMIC VINEGAR* / 28

FISH AND CHIPS D'AIGLEFIN, FRITES, SAUCE TARTARE
HADDOCK FISH AND CHIPS, FRIES, TARTAR SAUCE / 21

FILET DE DORADE ROYALE,
PURÉE DE CHOU-FLEUR, RABIOLES,
PETITS POIS, SAUCE AMANDINE
*SEA BREAM, CAULIFLOWER PUREE, TURNIP,
GREEN PEAS, AMANDINE SAUCE* / 25

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES GRILLÉ,
ECRASÉ DE POMMES DE TERRE GRELOTS AUX
OIGNONS CARAMELISÉS, ÉPINARDS,
HUILE DE TRUFFE, SAUCE FORESTIÈRE
*GRILLED HALF CORNISH HEN,
CARAMELIZED ONIONS MASHED POTATCES,
SPINACH, TRUFFLE OIL, MUSHROOM SAUCE* / 26

ONGLET DE BŒUF, SALADE DE HARICOTS VERTS,
BEURRE AU MISO, FRITES
*HANGER STEAK, STRING BEANS SALAD,
MISO BUTTER, FRIES* / 28

HAMBOURGEOIS DE BŒUF, CHEDDAR,
BACON, DIJONNAISE, FRITES, SALADE DE CHOU
*BEEF HAMBURGER, CHEDDAR, BACON
DIJONNAISE, FRIES, COLESLAW* / 19

VÉGÉ-HAMBOURGEOIS, CHEDDAR,
DIJONNAISE, FRITES, SALADE DE CHOU
VEGE-BURGER, CHEDDAR, DIJONNAISE, FRIES, COLESLAW / 19

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, FRITES
CLASSIC BEEF TARTAR, FRIES / 25

« SHORT RIB » DE BŒUF, COURGE MUSQUÉE,
POLENTA AU FROMAGE EN GRAIN
*BEEF SHORT RIB, BUTTERNUT SQUASH,
POLENTA WITH CHEESE* / 29