

LA PETITE CARTE

Salade de croûtons de chèvre chaud et Grenoble 14 \$

(Mesclun, légumes en juliennes avec pommes et vinaigrette maison)

Salade César maison avec bacon 14 \$

(Laitue romaine, réduction balsamique, parmesan et croûtons)

Crevettes au bacon et chèvre 14 \$

(Crevettes enrobées de bacon servies avec un soupçon de fromage de chèvre et chips de kale)

Calmars bistro style 20 \$

(Panure au poivre, mayonnaise épicée, sauce sésame, sauce tataki, graines de sésame et oignons verts)

Tataki de thon 14 \$

(Thon rouge enrobé de graines de sésame servi sur mesclun, arrosé de sauce sésame et réduction de soya sucrée)

Tartare de saumon 15 \$

(Oignons verts, sésame, zestes d'agrumes, tempura, mayo épicée et sauce aux poivrons sucrés. Servi sur guacamole avec croûtons)

Tartare de bœuf 15 \$

(Bœuf coupé au couteau, échalotes françaises, câpres, sauce maison, câpres frites, réduction balsamique et croûtons)

Pétoncles poêlés sur purée 16 \$

(Beurre, échalotes françaises et pistaches sur purée de patates douces)

Potage du moment et sa garniture 9\$

Bouchées de poutine 14 \$

(Boules de pommes de terre frites, farcies avec fromage en grains et sauce bordelaise)

Assiette de fromages du Québec 17 \$

(+/-90g par pers. de fromages du moment de la fromagerie Ruban Bleu, avec confit d'oignons et mélange de fruits séchés et noix)

Assiette carnivore 22 \$

(Côtes levées barbecue, ailes de poulet piri-piri, saucisse et moutarde)

Assiette à partager 42\$

(Ailes de poulet piri-piri, côtes levées, saucisse, cornichons panés, rondelles oignon pané frit, crevettes au bacon)

Cassolette de champignons avec chorizo gratiné 15\$

(Mélange de champignons et chorizo flambé au cognac avec crème)

Brie fondant à l'érable 17\$

(Poire, dattes, thym et sirop d'érable)

Frites douces et mayo épicée 6\$