

LA PETITE CARTE

Salade de croûtons de chèvre chaud et Grenoble 15 \$

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

Salade César maison avec bacon 15 \$

(Laitue romaine, réduction balsamique, parmesan et croûtons)

Salade composée kale et halloumi 14\$

(Poivrons grillés, cajous, tomate, huile basilic et balsamique)

Crevettes au bacon et chèvre 15 \$

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

Calmars bistro style 22 \$

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

Tataki de thon 15 \$

(Thon rouge enrobé de sésame, sauce sésame et soya sucrée)

Tartare de saumon 16 \$

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

Tartare de bœuf 16 \$

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

Feuilleté d'escargots 13\$

(Beurre fleur d'ail, échalotes, vin blanc et crème)

Pétoncles poêlés sur purée 17 \$

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

Soupe à l'oignon au vin rouge 12\$

Potage du moment et sa garniture 9\$

Bouchées de poutine 15 \$

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

Assiette de fromages du Québec 18\$

(+/-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 23 \$

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

Assiette à partager 45\$

(Ailes de poulet piri-piri, côtes levées, saucisse, cornichons panés, Rondelles d'oignons panés frits, crevettes au bacon)

Rizotto aux champignons 15\$

(Variétés de champignons du moment et parmesan)

Brie fondant à l'érable 18\$

(Poire, pacanes et sirop d'érable)

Frites douces et mayo épicée 7\$