

LA PETITE CARTE

Amuse-bouche carnivore 23 \$

Ailes de poulet piri-piri, côtes levées barbecue et saucisse
Accompagnées de moutarde

Bouchées de poutine 15 \$

Boules de purée de pommes de terre frites, farcies de fromage en grains
Nappées de sauce bordelaise

Brie fondant à l'érable 21\$

Poire, pommes, canneberges, pacanes et sirop d'érable

Calmars bistro style 22 \$

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

Crevettes, bacon et chèvre 15 \$

Crevettes enrobées de bacon
Agrémentées d'un soupçon de fromage de chèvre et chips de kale

Dumpling poché de porc style asiatique 14\$

Soya, ail, gingembre, citronnelle, vinaigre de riz, sésame

Feuilleté d'escargots bourguignon 14\$

Beurre à l'ail, vin rouge, champignons et demi-glace

Pétoncles poêlés sur purée 17 \$

Patates douces, beurre, échalotes et pistaches

Pieuvre grillée 17\$

Beurre aromatisé à l'ail, zeste de citron, paprika, cumin
Servie avec sauce de poivrons grillés, salsa d'oignons,
Câpres frits, olives noires et persil

Potage du moment et sa garniture 9\$

Salade César maison avec bacon 15 \$

Laitue romaine, réduction balsamique, parmesan et croûtons

Salade de croûtons, chèvre chaud et noix de Grenoble 15 \$

Mesclun, légumes en julienne, pommes et vinaigrette maison

Soupe à l'oignon au vin rouge 13 \$

Bouillon de bœuf, croustons maison et mozzarella

Tartare de bœuf 16 \$

Taillé au couteau, échalotes françaises, câpres, sauce maison
Déposé sur une réduction balsamique
Saupoudré de câpres frits, accompagné de croûtons maison

Tartare de saumon 16 \$

Oignons verts, sésame, zestes d'agrumes, tempura
Mayo épicée et sauce sucrée aux poivrons
Servi sur guacamole, accompagné de croûtons maison

Tataki de thon, sauce à la mangue et salsa 16 \$

Sésame, salsa de fraises et concombres, sauce tataki