



ENTRÉES

Verdure	6
Soupe du jour	6/14
Tartare de bœuf à l'italienne	15/26
Tartare de saumon mi-fumé, agua chile, concombre, rouleau de concombre au gin Wabasso, menthe, coriandre, tobiko, huancaïna <i>sig</i>	15/26
Tartare de thon, appareil Mirin, sésame, soya et truffe, bébés King marinés, chips de Lotus, émulsion avocat et wasabi <i>sig</i>	15/26

PLATS

Sandwich du jour <i>Servi avec frites et mayo maison</i>	15
Poisson du jour	p.m.
Risotto du jour	17
Fish & chips de morue Ocean Wise, panure aux <i>Corn Flakes</i> <i>Servi avec frites, mayo maison, salade de chou et sauce tartare</i>	19
Macreuse de bœuf Angus AAA marinée et grillée, sauce à la queue de bœuf <i>sig</i> <i>Servi avec frites et mayo maison</i>	21
Burger de bœuf haché maison servi rosé, oignons caramélisés, laitue et tomate (<i>extra bacon/cheddar +2\$</i>). <i>Servi avec frites et mayo maison</i>	19
Salade grecque poulet bio, purée de courgette, tomates, concombres, fenouil, oignons, feta, olives kalamata, poivrons rouges, fines herbes, vinaigrette Xérès, origan <i>sig</i>	18

À CÔTÉS

Frites et mayo maison 5 | Poêlée de champignons 8 | Poêlée de légumes 7

DESSERTS

Brownie sans gluten, caramel, glace vanille, ganache café, gruée de cacao <i>sig</i>	9
Key lime pie, mousse au lait de coco et noix de coco rôtie	9
Crème brûlée à la cardamome	8
Melon d'eau compressée à la vodka, sorbet aux fraises, écume à la pastèque, pousses de basilic	8
Glace du moment	p.m.

À BOIRE POUR 6\$

Verre de vin blanc Valle Central, Sauvignon blanc 2019, Toltèn par Carmen
 Verre de vin rouge Terre di Chieti, Rosso 2018, Cantina Tollo
 Pinte de bière blonde Charlotte Lager

v = végétarien

*sig = sans ingrédients avec gluten *traces de gluten possibles**