



ENTRÉES

Soupe du moment	7
Verdure du chef	7
Tartare de bœuf à l'italienne, tomates fraîches et séchées, câpres, parmesan, huile de truffe	15/25
Tartare de saumon, concombre, edamame, radis, coriandre, échalote, sauce sésame-soya-érable	16/26

PLATS

Soupe repas	17
Sandwich du jour	17
Arrivage du moment	p.m.
Risotto du moment	20
Fish & chips de morue d'Islande, panure aux <i>Corn Flakes</i> sL	
Servi avec frites, mayo maison, salade de chou et sauce tartare	20
Burger de bœuf haché maison servi rosé, oignons caramélisés, mayo burger, laitue et tomate	
Ajoutez du bacon maison (+1,50\$) ou du cheddar (+0,50\$)	18
Salade grecque, poitrine de poulet grillée, concombre, tomates ancestrales, fenouil, olives, oignons rouges, feta, vinaigrette Xérès et origan	22

DESSERTS

Poire pochée au vin rouge et son coulis, brownie sans gluten, tuile amandine	11
Key lime pie, mousse au lait de coco et noix de coco rôtie	10
Crème brûlée parfumée à la cardamome	9

À BOIRE POUR 7\$

Verre de vin blanc Terre di Chieti, Trebbiano 2021, Cantina Tollo
Verre de vin rouge Terre di Chieti, Rosso 2020, Cantina Tollo
Pinte de bière Charlotte bière blonde

vg = végétarien | vL = végétalien | sig = sans ingrédients avec gluten (traces possibles) | sL = sans produits laitiers