



## PETITS PLATS

Saganaki flambé à l'Ouzo <i>vg</i>	16
Chou-fleur braisé et frit, Gré des Champs, câpres frites, amandes, purée de chou-fleur <i>vg, sig</i>	15
Tartare de bœuf à l'italienne, tomates fraîches et séchées, parmesan, câpres, huile de truffe	17/28*
Tartare de saumon concombre, edamame, radis, coriandre, échalote, sauce sésame-soya-érable	18/30*
Calmars frits purée d'olives kalamata à l'encre de seiche, salade de fenouil, crème sûre amarillo	17
Asperges de la Ferme Sublime Asperge grillées, chèvre fouetté à l'aneth, zeste de citron confit, amandes torrifiées <i>vg, sig</i>	16
Naan, pois chiches frits et en purée, antipasto de poivrons, huile d'herbes, légumes du moment <i>vL</i>	16
Burrata, tomates ancestrales, chips de lotus, mélasse de pomme-grenade, salsa au cumin, basilic <i>sig</i>	26
	<i>Ajoutez un pain naan grillé +2</i>

## PLATS

Inspiration du moment	p.m.
Pâtes fraîches du moment	p.m.
Risotto aux champignons, parmesan, roquette, huile de truffe, beurre de trompettes <i>vg, sig</i>	24
Fish & chips de morue Ocean Wise, panure aux <i>Corn Flakes</i> , salade de chou et sauce tartare <i>sL</i>	23*
Bavette de bœuf Angus AAA vieillie et grillée, sauce Porto, moutarde de Meaux et érable <i>sig</i>	34*
	<i>Ajoutez champignons poêlés et oignons frits +5</i>
Burger de bœuf haché maison servi rosé, bacon, oignons caramélisés, cheddar, mayo burger, laitue et tomate	24*
Côte de bœuf à partager (22oz), sauce chanterelles et Cognac, poêlée de champignons, asperges grillées <i>sig</i>	85*

## À CÔTÉS

Frites et mayo maison 6 | Salade verte 6 | Poêlée de champignons 8

*\*Choix de frites et mayo maison, salade verte ou les deux pour 2\$ de supplément.*

*Demandez à votre serveur pour des options végétaliennes*

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