








MENU MIDI






ENTRÉES

	Soupe du moment	8
	Verdure du chef	p.m.
	Tartare de bœuf à l'italienne, tomates fraîches et séchées, câpres, parmesan, huile de truffe	16/26*
	Tartare de saumon concombre, maïs, câpres, aneth, échalote, ciboulette, mayo	17/27*
	Pain artisanal	4

PLATS

	Soupe repas	p.m.*
	Sandwich du jour	21*
	Arrivage du moment	p.m.
	Risotto du moment	24
	Fish & chips de morue d'Islande, panure aux <i>Corn Flakes</i> , salade de chou et sauce tartare	25*
	Burger de bœuf haché maison servi rosé, oignons caramélisés, mayo burger, pickle, laitue et tomate	
	Ajoutez du bacon maison (+1,75\$) ou du cheddar (+1,50\$)	23*
	Salade fraîcheur, betteraves, pois chiches aux herbes et épices, labneh, crevettes de Matane	25

DESSERTS

	Verrine framboise-pistache Mousse de framboises, génoise pistaches et eau de rose, cardamome	12
	Key lime pie, mousse au lait de coco et noix de coco rôtie	11
	Crème brûlée du moment	p.m.
	Glace du moment	p.m.
	Affogato Glace servie dans un espresso allongé	Ajoutez une liqueur au choix +6 8
	Pavlova, Compote de rhubarbe, fraises fraîches, crème citronnée	13

À BOIRE POUR 8\$

Verre de vin blanc Terre di Chieti, Trebbiano 2022, Cantina Tollo

Verre de vin rosé du moment

Verre de vin rouge Terre di Chieti, Rosso 2021, Cantina Tollo

Pinte de bière Charlotte bière blonde



= végétarien



= végétalien



= sans gluten (traces possibles)



= sans produits laitiers

*Choix d'accompagnement : frites et mayo maison, salade verte, ou les deux (+3).