






## 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

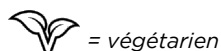
Soupe repas	p.m.*
Sandwich du jour	21*
Arrivage du moment	p.m.
 Risotto du moment	24
 Fish & chips de morue d'Islande, panure aux <i>Corn Flakes</i> , salade de chou et sauce tartare	25*
Burger de bœuf haché maison servi rosé, oignons caramélisés, mayo burger, pickle, laitue et tomate	
Ajoutez du bacon maison (+1,75\$) ou du cheddar (+1,50\$)	23*
  Salade d'épinards, patates douces caramélisées, riz sauvage, pacanes et canneberges, poitrine de poulet grillée, vinaigrette orange, miel et coriandre	25

### DESSERTS

Verrine au citron, crème mascarpone à la noix de coco grillée, graham	12
Tartelette au chocolat, avec poire et sirop de romarin	12
 Crème brûlée du moment	p.m.
 Glaces du moment	p.m.
 Affogato Glace servie dans un espresso allongé	Ajoutez une liqueur au choix +6 8
Gâteau crumble aux pommes, caramel butterscotch et petit pot de crème	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



= végétalien



= sans gluten (traces possibles)



= sans produits laitiers

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