



## ENTRÉES

### **CARPACCIO DE VIANDE FUMÉE AUX ÉPICES MONTRÉAL ET CHOUCOUTE**

Smoked meat carpaccio with Montreal spices and sauerkraut

20\$

### **CEVICHE DE THON SAKU AU COULIS DE PIMENT JALAPENO, CORIANDRE ET ÉRABLE**

Tuna Saku ceviche in jalapeno, cilantro and maple syrup dressing

21\$

### **SALADE CÉSAR CLASSIQUE AU POULET**

Classic chicken Caesar's salad

20\$

### **SALADE VÉGÉTARIENNE DE LAITUE ICEBERG, EDAMAME, RADIS ET TOMATE RAISIN, VINAIGRETTE AU TOFU**

Vegetarian salad, iceberg lettuce, cherry tomato, edamame & tofu vinegar dressing

17\$

### **SALADE CREVETTES ET AVOCAT, GELÉE DE YUZU PONZU, LAITUE ICEBERG, SAUCE COCKTAIL**

Shrimps & Avocado salad with Yuzu Ponzu gel, iceberg lettuce, cocktail sauce

21\$

### **SALADE DE NOUILLE DE SOYA À LA VIANDE FUMÉE, BÉBÉ MAÏS, CAROTTES, EDAMAME, VINAIGRE AU YUZU ET GINGEMBRE**

Noodles' salad, baby corn, carrot, edamame, ginger yuzu dressing

21\$

### **CALAMAR FRIT, POUDRE DE CHARBON, MAYONNAISE ÉPICÉE**

Fried squid in charcoal powder, spicy mayonnaise

20\$

### **SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE**

Gratinated French onion soupe

14\$

## PLATS PRINCIPAUX - MAIN COURSES

**CONTRE-FILET DE BOEUF ET FRITES, SAUCE AU 5 POIVRES**

Beef strip loin and French fries, 5 peppers sauce

50\$

**PAVE DE SAUMON MI-CUIT A L'ÉRABLE, PURÉE DE CHOU-FLEUR, BROCCOLINI GRILLÉ, GELÉE DE PONZU**

Half-cooked Salmon filet with maple, cauliflower puree, grilled broccolini, ponzu gel.

45\$

**POITRINE DE POULET SANTA FE AU FROMAGE DE CHÈVRE, SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, PURÉE DE POMMES DE TERRE**

Santa Fe chicken breast with goat cheese, wild mushroom sauce, potato puree

35\$

**RIGATONI AU PESTO, FROMAGE DE CHÈVRE AUX NOISETTES, TOMATES CERISES CONFITES**

Rigatoni with Pesto, goat cheese and hazelnut, cherry tomato confit

25\$

**LINGUINE AUX CREVETTES, CARBONARA AU BACON CANADIEN ET PARMESAN**

Shrimp Linguine, Canadian bacon and carbonara sauce, topped with grated parmesan.

30\$

**RIGATONI ARABIATA AU FROMAGE BOCONCCINI ET TOMATES CERISES CONFITES**

Rigatoni Arabiata with Bocconcini cheese and cherry tomato confit

25\$

**SALADE DE HALLOUMI GRILLÉ, QUINOA, ROQUETTE SAUVAGE, EDAMAME, CAROTTES NANTAISES, VINAIGRETTE AU CITRON**

Grilled Halloumi cheese salad with quinoa, wild Rocca, Nantes carrots, edamame, lemon dressing

30\$

**BURGER DE BŒUF AU GRAS DE CANARD, MOZZARELLA GRILLÉ, BACON, DIJONNAISE, NAPÉ DE SAUCE POUTINE, FRITES**

Beef and duck fat burger, grilled mozzarella, crispy bacon, Dijonnaise, dipped in poutine sauce with French fries.

28\$

**FRITES**

French fries

9\$