



ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF, CÂPRES FRITES ET TUILES DE PAIN

Beef tartare, fried capers and bread tiles

20\$

TARTARE DE SAUMON PONZU, WAKAMÉ, CHIPS DE CREVETTES, MAYONNAISE AU WASABI

Ponzu salmon tartare, wakame, shrimp chips, wasabi mayonnaise

20\$

SALADE CÉSAR AU POULET FUMÉ ET TUILE DE CHIA

Cesar salad with smoked chicken and chia tile

18\$

SALADE CÉSAR VÉGÉTARIENNE AUX COPEAUX DE CHOUX-FLEURS, TUILE DE CHIA, VINAIGRETTE AU TOFU

Vegetarian Caesar salad with cauliflower slices,
chia tile, tofu vinaigrette

16\$

CREVETTES ET AVOCAT, SUCRINE AU YUZU PONZU, SAUCE COCKTAIL

Shrimps and avocado, Yuzu Ponzu lettuce, cocktail sauce

21\$

CALAMAR FRIT, POUVRE DE CHARBON, MAYONNAISE ÉPICÉE

Fried squid, charcoal powder, spicy mayonnaise

17\$

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE ET TUILES DE PAIN

French onion soup and bread tiles

12\$

PLATS PRINCIPAUX- MAIN COURSES

FILET MIGNON 180G, SAUCE AU POIVRE, GRATIN DAUPHINOIS, LÉGUME DU JARDIN

Filet Mignon 180g, pepper sauce, gratin Dauphinois, garden vegetables

50\$

TATAKI DE THON À L'ÉRABLE ET SÉSAME, RIZ VÉNÉRÉ, SAUTÉ DE MINI MAIS, EDAMAME, POIS-MANGE-TOUT ET CHÂTAIGNES

Tuna Tataki with maple and sesame, black rice, sauté of mini corn, edamame, snow pea and chestnut

43\$

DEMI-POULET DE CORNOUAILLES, SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES, POMMES DE TERRE CROUSTILLANTES ET CAROTTES NANTAISES

"Cornouailles" half-chicken, wild mushroom sauce, crunchy potatoe and Nantes carrot

34\$

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

Rigatoni with Pesto, goat cheese, cherry tomato confites, arugula and hazelnut

25\$

LINGUINE AUX FRUITS DE MER, SAUCE AU VIN BLANC CRÉMEUSE, FENOUIL AU PARMESAN ET PERSIL

Seafood Linguine, cream and white wine sauce, fennel with parmesan and parsley

32.50\$

HALLOUMI GRILLÉ, QUINOA À L'ÉRABLE ET CITRON, CAROTTES NANTAISES RÔTIÉS À L'ÉRABLE ET CUMIN EDAMAME

Grilled Halloumi cheese, quinoa with maple and lemon, Nantes carrots roasted in maple and cumin, edamame

28\$

BURGER DE BŒUF AU GRAS DE CANARD, BRIE, CHAMPIGNONS PORTOBELLO ET DIJONNAISE. FRITES ET SALADE DU CHEF À LA VINAIGRETTE AU CITRON

Beef and duck fat burger, Brie, Portobello mushroom, red onion and Dijonnaise. French fries and chef's salad with lemon vinaigrette

28\$

Frites

French fries

8\$



DESSERTS

TIRAMISU AU RHUM

Rum Tiramisu

12\$

GÂTEAU FROMAGE PAILLETÉ À LA FEUILLANTINE, COULIS DE FRAMBOISE

Cheesecake with "Feuillantine" flakes, raspberry coulis

13\$

BROWNIE AUX DEUX CHOCOLAT, GLAÇAGE AU CHOCOLAT AMER À L'EAU DE ROSE, GLACE À LA VANILLE

Two chocolats Brownies, rose water bitter chocolate glaze, vanilla ice cream

14\$

DESSERT DU MOMENT

Dessert of the day

10\$