

soupes repas

Italienne (noces à l'italienne) 899\$ | 1199\$
Bouillon de poulet | Boulettes de veau assaisonnées
Épinards | Acini Di Pepe | Parmesan frais | Huile d'olive
DRAPEAU = PETIT FORMAT + CROÛTONS TOMATÉS + BASILIC FRAIS

Espagnole (gaspacho, soupe froide) 899\$ | 1199\$
Bouillon de tomate | Ail | Oignons rouges | Concombres | Poivrons
Câpres | Avocats | Carottes | Huile d'olive | Coriandre | Basilic
DRAPEAU = PETIT FORMAT + CROÛTON + TAPENADE D'OLIVE

Mexicaine 899\$ | 1199\$
Bouillon de poulet et tomates fraîches grillées | Tortillas frites | Lime
Avocats | Oeufs durs | Poulet | Crème sûre | Coriandre | Chipotelé
DRAPEAU = PETIT FORMAT + GUACAMOLE + TORTILLAS

Vietnamienne (Pho bo) 899\$ | 1199\$
Bouillon au parfum d'Asie | Nouilles de riz | Bœuf | Oignons frits
Fèves germées | Lime | Échalotes vertes | Basilic thaï | Ails frits
DRAPEAU = PETIT FORMAT + ROULEAUX IMPÉRIAUX

Libanaise (Shaurba Djeje) 999\$ | 1299\$
Bouillon de poulet au parfum de muscade | Riz | Poulet
Pignons de pin | Citron | Cannelle | Persil
DRAPEAU = PETIT FORMAT + HUMUS + TORTILLAS GRILLÉES

Japonaise (Miso de luxe) 999\$ | 1299\$
Dashi | Soba | Tofu | Shiitake | Enoki | Wakamé | Edamame
Graines de sésame | Huile de sésame
DRAPEAU = PETIT FORMAT + DUMPLING AU PORC

Provençale (bouillabaisse) 1399\$ | 1899\$
Bouillon façon Azur (fenouil, orange, safran) | Poissons d'arrivage
Moules | Pommes de terre | Oignons | Tomates | Ail
Huile d'olive | Croûtons et rouille

Thaïlandaise (Thom Yum Thai) 999\$ | 1399\$
Bouillon au parfum d'Asie et de lait de coco | Nouilles de riz |
Crevettes | Pousses de bambou | Mini maïs | Lime | Coriandre
Champignons volvaires | Échalotes vertes | Basilic | Huile de piment
DRAPEAU = PETIT FORMAT + ROULEAUX IMPÉRIAUX

Indienne 1199\$ | 1699\$
Bouillon parfum de l'Inde | Fromage haloumi | Raïta | Cachou
Pois vert | Pommes de terre | Coriandre fraîche
DRAPEAU = PETIT FORMAT + CHUTNEY OU RAÏTA, ACCOMPAGNÉ DE PAIN NAAN

Égyptienne (soupe froide) 899\$ | 1199\$
Carottes de jardin | Crevettes à la dukkah | Pois chiches frits
Pickle d'échalotes | Tahini | Artichauts | Coriandre | Fromage Feta
Mélasse de pomme grenade
DRAPEAU = PETIT FORMAT + PAIN À L'HUILE D'OLIVE ET ÉPICES DU PAYS

Suisse (servie en chaudron) 1399\$
Bouillon de jambon | Oignons | Orge perlée | Romarin | Jambon
braisé fromage caciocavallo fumé | Fromage gruyère | Croûton
grillé avec sa garniture de deux fromages et de jambon braisé
DRAPEAU = PETIT FORMAT + PETITS CORNICHONS FRANÇAIS EN MARINADE

Kimchi Hot Pot coréenne 1299\$
Chou napa | Piment coréen | Poitrine de porc | Nouille cellophane
coréenne | Tofu | Oignons verts | Huile de sésame

Nouveau

Shabu-shabu (soupe-fondue japonaise) 2699\$
Bouillon de poulet | Bœuf | Saumon | Crevettes | Chou chinois
Fèves germées | Basilic thaï | Coriandre | Lime | Shiitake | Bok Choy
Réservez 24h en avance nécessaire, sauf les vendredis.

tartares

Tous nos tartares, format 150 g, sont servis avec des **croustilles maison**

Saumon Atlantique 40 g : 599\$ | 150 g : 1799\$
Avocats | Oignons rouges | Câpres | Huile d'olive

Les 2 saumons 40 g : 599\$ | 150 g : 1899\$
Saumon Atlantique | Saumon fumé | Tobiko | Graines de sésame
Échalotes vertes | Huile de sésame | Mayonnaise épicée | Won Ton frit

Thon 40 g : 599\$ | 150 g : 1799\$
Thon blanc Albacore fumé | Algues | Avocats | Oignons rouges | Coriandre
Vinaigrette de basilic et gingembre

Bœuf 40 g : 599\$ | 150 g : 1799\$
Tomates fraîches | Suprême de citron | Câpres | Huile d'olive
Échalotes confites | Menthe | Fenouil | Persil

Escolar 40 g : 699\$ | 150 g : 1899\$
Poisson blanc Escolar | Arachides grillées | Lime | Tamarin
Mangues vertes | Échalotes vertes | Basilic thaï | Coriandre | Menthe

Trilogie de tartare 1599\$
Saumon (40 g) | Thon (40 g) | Bœuf (40 g)

Pantalogie de tartares 2700\$
Assiettes gastronomiques regroupant nos cinq tartares sur planche de bois

Bœuf saignant à la citronnelle (sans croustille) 1299\$
Fines tranches de bœuf | Huile de sésame | Citronnelle fraîche | Oignons espagnols
Échalotes vertes | Coriandre | Arachides | Vinaigrette de gingembre et miel

les inclassables

Nos inclassables sont aussi servis avec des **croustilles maison**

Ceviche 899\$
Crevettes | Poivrons | Jus de lime | Jalapeños | Huile d'olive
Oignons rouges | Coriandre

Chili con carne Petit 899\$ | Grand 1299\$
Bœuf | Porc | Agneau | Oignons | Ail | Poivrons | Piment Jalapeños | Tomates
Haricots rouges Pinto beans | Piments chipotles | Cumin | Tabasco | Bière Guinness

Fondue Parmesan 899\$
Classic : Parmesan | Modzarella | Muscade

Fondue Parmesan Champignon 899\$
Parmesan | Modzarella | Muscade | Pleurottes | Paris | Shitake

Nouveau

les à-côtés

Dumpling 699\$
Guacamole, tortillas grillées et croustilles 699\$
Humus, tortillas grillées et croustilles 699\$
Rouleaux impériaux (4) 699\$
Croûtons tomates et basilic 499\$
Croustilles maison 299\$
Croustilles maison au ketchup 599\$
Chutney, raita, pain naan 799\$
Cornichons français 299\$

soupes dessert

Chocolat noir 699\$
Pistaches | Tapioca géant | Fruits des champs | Muesli | Menthe fraîche

Chocolat blanc / fraises 699\$
Amandes | Tapioca géant | Fruits des champs | Poivre long | Basilic

Érable 699\$
Pistaches | Tapioca géant | Fruits des champs | Pépites d'érable | Menthe fraîche

Citron 699\$
Yogourt | Citron | Framboises | Tapioca géant | Fruits des champs | Amandes | Basilic

Caramel à la vanille et fleur de sel 699\$
Caramel | Vanille | Amandes | Tapioca géant | Fruit des champs
Menthe fraîche | Fleur de sel

Nouveau

les breuvages

Bubble Tea 499\$
Café glacé à la guimauve flambée 599\$
Thé glacé maison 449\$
Thé, café 249\$
Infusion à la menthe fraîche 299\$
Limonade française Rième 399\$
Bière locale 550\$
Bière assaisonnée à la mexicaine Michelada 650\$
Vin au verre (rouge, blanc ou rosé) 650\$
Panaché (1/2 bière+ 1/2 limonade) 800\$
650\$