



Notre menu comprends des options Végétariennes et sans gluten
demandez à votre serveur/euse

Prière d'avertir votre serveur(euse) de toute allergies ou options

ENTRÉE

- . BISQUE DE CREVETTE 13,50\$

Crevettes sautées au beurre a l'ail, aneth et huile de persil

- . SOUPE À L'OIGNON 13,75\$

Oignons caramélisés, bouillon riche, gratinée au fromage gruyère.

- . ESCARGOTS À L'AIL 8,95\$

Escargots, beurre à l'ail, (gratinés au fromage mozzarella + 2\$).

- . BURRATA ITALIENNE, BALSAMIQUE 24,95\$

Burrata crémeuse, tomates cerises, caramel balsamique.

- . PÉTONCLES POÊLÉS, UN CÔTÉ CARAMÉLISÉ 23\$

Pétoncles dorés au beurre, purée de chou-fleur.

- . MOZZA FRITS MAISON 13\$

Mozzarella panée maison, servi avec un coulis de tomate raisin.

- . CALMARS FRITS 22\$

Calmars croustillants, servis avec une sauce curry et coco.

· SALADE CÉSAR 13\$ / 24\$

Laitue romaine, croûtons, parmesan, bacon, câpres frits, sauce César crémeuse.

grillé
Salade repas inclus poulet

· SALADE DU CHEF 13\$ / 24\$

Épinard, mesclun, panais, carottes, oignons rouges, concombres, tomates medley et vinaigrette maison.

Salade repas inclus poulet grillé

PLATS PRINCIPAUX

-

- PÂTES -

· RAVIOLI AU CHAMPIGNONS 26\$

Pâtes farcies de fromage, sauce crème de champignons, pleurotes, épinards frits, panko grillé

· LINGUINES AU FRUITS DE MER 31\$

Crevettes, pétoncles et moules, sauce crémeuse au vin blanc, poivrons.

· FILET MIGNON 51\$

Filet mignon de bœuf (6oz), servi avec sauce au poivre et lime, légumes soignés et purée de pomme de terre

(extra crevettes 9\$)

· BAVETTE DE BOEUF 40\$

Bavette de boeuf 8oz grade AAA, servi avec sauce au vin rouge et légumes soignés et frites

· JARRET D'AGNEAU BRAISÉ 38\$

Jarret cuit lentement servi sur purée de pomme de terre, jus de cuisson aux fines herbes, accompagné de légumes soignés.

· SHORT RIBS DE BŒUF 38,95\$

Cuisson lente, sauce au vin rouge, légumes soignés servis sur purée de pomme de terre

· SUPRÊME DE VOLAILLE 28,95\$

Poitrine de poulet poêlé, sauce beurre blanc, paprika fumé servi avec riz basmati et légumes soignés.

· SAUMON ET SES LÉGUMES 28,95\$

Pavé de saumon poelé en croute de pavot, coulis de tomates raisins, légumes soignés et riz basmati.

· TARTARE DE SAUMON OU BOEUF..... 19,95 / 33,95\$

Saumon ou bœuf frais, croutons, servi avec frites et salade.

· TACOS DE POULET OU VÉGÉ (TOFU) 24,95\$

Poulet ou tofu frit, mayonnaise épicée, cornichons maisons, aneth, laitue, bacon servi avec frites maison.

· SANDWICH AU JUS 25,95\$

Pain ciabbata, beurre épicé, bavette de boeuf, fromage mozzarella, oignons caramélisés, mayonnaise dijon, servi avec une sauce au jus et un choix d'accompagnement.

· GÉNÉRAL TAO (TOFU OU POULET) 26,95\$

Tofu ou poulet frit, sauce général tao, ananas, riz basmati et légumes soignés

DESSERTS

- CRÈME BRULÉE 8\$
- GÂTEAU AUX CAROTTES 8\$
- GÂTEAU DU JOUR MAISON 6,50\$
- CRÈME GLACÉE 2\$

BREUVAGES

- BOISSON GAZEUSE 2,45\$
- VIRGIN CAESAR 7\$
- EAU PÉTILLANTE 4\$
- CAFÉ OU THÉ 3,25\$

NOS PLATS SONT PRÉPARÉS AVEC DES INGRÉDIENTS FRAIS, LOCAUX ET DE QUALITÉ POUR UNE EXPÉRIENCE GASTRONOMIQUE UNIQUE.