

VERRE DE VIN DE NOTRE SÉLECTION

-7\$



BIDON

VERRE DE BIÈRE DE NOTRE SÉLECTION

-5\$

ENTRÉES

HUÎTRES -3\$CHAQUE
Servies à l'unité

SALADE VERTE -8
Salade printanière,
vinaigrette Bidon

CALMARS FRITS -18
Sauce chili sucrée, herbes,
fromage de chèvre

BURRATA -26
Pesto de basilic & noix de Grenoble,
tomates confites, roquette

BOUDIN NOIR & PÉTONCLES -19
Pétoncles frits, compote de pommes,
oignons perlés, micro-pousses,
balsamique

CARPACCIO DE BOEUF -24
Parmesan, mayo à la truffe, roquette

TARTARE DE THON* -17/32
Guacamole, melon d'eau, croûtons

TARTARE DE SAUMON* -17/26
Pesto de coriandre, tobiko,
zestes de lime, croûtons

TARTARE DE BOEUF* -17/26
Sauce à la truffe, échalotes au vin
blanc, gingembre, croûtons

*La portion plat des tartares est servie avec frite et/ou salade

PLATS

FISH & CHIPS -15/21
(1 OU 2 MORCEAUX)
Sauce tartare Bidon, frites,
cornichon à l'aneth

SALADE HALLOUMI -25
À LA PLANCHA
Hummus, romaine, radis,
menthe, concombre, pomme
grenade, pita, tomates cerises,
vinaigrette fatoush

TACOS AL PASTOR & FRITES -16
Tacos grillés au porc effiloché,
salsa à la mangue, guacamole,
coriandre, oignon *pickle*

PAPARDELLE -26
AU BOEUF BRAISÉ
Pâtes fraîches, ragoût de boeuf
à la crème, parmesan, tomates confites

POITRINE DE POULET -25
Mousseline de pomme de terre,
poêlée de champignons,
jus de volaille

BURGER ANGUS -22
Mayo Bidon, cheddar,
salade de chou, marmelade de bacon,
cornichon *bread & butter*, frite

PENNE POULET & PESTO -24
Crème, parmesan, champignons

BOL VEGAN -26
Choux-fleur General Tao,
concombres, tomates cerises,
guacamole, edamame, quino

C
U
L
T
A
I
N
E
R
A
I
R
E

