

ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON

Oignons caramélisés, bière rousse, cheddar vieilli 12,00\$

CARPACCIO DE CANARD

Salade de roquette, noix de pecans caramélisées, réduction balsamique et huile de truffe GF 19,00\$

CALAMARS FRITS

Accompagnés de sauce tartare et de quartiers de lime 27,00\$

PIEUVRE GRILLÉE

Salade de fregola agrémentée de tomates séchées, d'olives, de câpres, des oignons rouges et de fromage feta 28,00\$

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

Sélection de fromages locaux, charcuteries, olives marinés, croûtons et miel 26,00\$

BURRATA

Orange sanguine, huile de lavande et fleur de sel V GF 23,00\$

TARTARE DE THON

Sauce aïoli épicée faite maison, huile infusée au basilic et jaune d'œuf cuit sous vide GF 19,00\$

TATAKI DE THON AU SÉSAME

Salade de wakame et aïoli citronnée GF 21,00\$

AILES DE POULET CAPON

Une sauce au choix : barbecue, sriracha épicée ou sauce jerk GF
6 ailes - 19,00\$
12 ailes - 33,00\$

SALADES

SALADE DE QUINOA

Agrémentée de quartiers d'orange et de pamplemousse, de salade de roquette et de fèves edamame V GF 19,00\$

Ajouter du poulet +9,00\$

Ajouter du tofu +9,00\$

Ajouter du saumon +12,00\$

SALADE CÉSAR

Bacon, croûtons, câpres, fromage parmesan et vinaigrette maison
entrée - 14,50\$
repas - 21,00\$

GF: Sans Gluten

V: Végétarien

PÂTES

SPAGHETTI

Sauce crémeuse Alfredo et pesto maison, fromage parmesan, pignons de pin V 24,00\$

TAGLIATELLE AU HOMARD

Homard flambé dans une sauce crémeuse au brandy et à l'ail 39,00\$

CAVATELLI ALL'AMATRICIANA

Guanciale, fromage pecorino romano, tomates et oignons 26,00\$

FRUITS DE MER

Toutes nos assiettes de fruits de mer sont servies avec de la purée de betteraves, des rapinis sautés, des champignons frits et des asperges de mer.

CREVETTES GÉANTES TIGRÉES POÊLÉES

Flambé au brandy avec une sauce crémeuse et tomates cerises
GF 39,00\$

PÉTONCLES POÊLÉS

Tobiko et radis melon d'eau GF 47,00\$

FILET DE SAUMON CANADIEN

Sauce vierge GF 32,00\$

VIANDES ET VOLAILLES

POULET DE CORNOUAILLES AUX ÉPICES PIRI PIRI

Pleurotes sautées, accompagnement du jour 29,00\$

10 OZ BIFTECK

Frites, sauce gremolata GF 44,00\$

8OZ FILET MIGNON

Sauce au vin rouge, pleurotes sautées, accompagnement du jour GF 55,00\$

CARRÉ D'AGNEAU

Mariné aux fines herbes, servi avec de la gremolata, des champignons sautés et l'accompagnement du jour
GF 59,00\$

Ajouter des légumes grillés +9,00\$

GF: Sans Gluten

V: Végétarien

VÉGÉTARIEN

FEUILLETÉ AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES

Farci avec fromage de chèvre une touche de truffe et légumes de saison V 29,00\$

SANDWICHES

SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS

Tofu, pesto et frites V 24,00\$

CLUB SANDWICH AU POULET

Laitue, tomates, bacon et frites 24,00\$

SANDWICH À LA VIANDE FUMÉE

Sauce maison, salade de choux, cornichons et frites 29,00\$

HAMBURGER

Wagyu, laitue, tomate, oignon rouge et frites 26,00\$

HAMBURGER À L'AMÉRICAIN

Double viande de Wagyu, fromage au cheddar jaune et blanc, bacon, oignons frits, mayonnaise à la truffe et frites 34,00\$

À CÔTÉS

SAUCE

Crémeuse au poivre et Brandy GF 3,50\$

FRITES

Croustillantes et dorées V 6,00\$

LÉGUMES

Grillés et de saison V GF 9,00\$

GF: Sans Gluten

V: Végétarien

DESSERTS

CRÈME BRULÉE

Infusée à la vanille et au Cointreau V 14,00\$

BROWNIES DOUBLE CHOCOLAT

Servie avec des baies GF 14,00\$

MOUSSE AU CHOCOLAT

Trois couches de riche mousse au chocolat sur une base de gâteau au chocolat 15,00\$

TIRAMISU

Doigts de dame imbibés de café, recouverts de fromage mascarpone et saupoudrés de poudre de cacao V 13,00\$

GF: Sans Gluten
V: Végétarien

Desserts