

TARTARES

Tartare de bœuf
roquette, parmesan, truffe et échalotes croustillantes
arugula, parmesan, truffle & crispy shallots
Entrée 15 / Repas 19

Tartare de saumon
tomate, oignon rouge, aneth et huile d'olive au citron
tomato, red onion, dill & lemon oil
Entrée 14 / Repas 18

Tartare de thon
wasabi, concombre, radis, coriandre
wasabi, cucumber, radish, coriander
Entrée 15 / Repas 19

Trilogie
bœuf, saumon, thon / *beef, tuna, salmon*
29

ENTRÉES

Poutine
original / *original*
11

Calmars croustillants
sauce mayonnaise épicée / *spicy mayo*
13

Croquettes de fromage de chèvre
miel épicé, roquette / *goat cheese, spicy honey, arugula*
12

Ravioli de homard
tomates concassées et sauce au beurre
Lobster ravioli, fresh cut tomatoes & butter sauce
13 / Repas 23

Salade César
sauce et croûtons maison, bacon croustillant
house dressing, croutons & crispy bacon
12

Salade verte
vinaigrette maison / *house dressing*
9

Escargots gratinés
beurre à l'ail et mozzarella
garlic butter & mozzarella
11

Trempeuse aux artichauts
mélange de fromages et artichauts
cheese blend & artichokes
12

DESSERTS

Dessert du jour
dessert of the day
7

Brownie de Nutella
crème glacée à la vanille
scoop of vanilla ice cream
9

Biscuit mi-cuit
brisures de chocolat et crème glacée à la vanille
chocolate chips & scoop of vanilla ice cream
9

PLATS PRINCIPAUX

Cheeseburger classique
oignons, cornichons, laitue, tomates, fromage cheddar
et sauce maison
onions, pickles, tomato, lettuce, cheddar cheese & home sauce
19 / Extra poutine 5

Burger végété
patate douce et fèves noires, champignons et oignons sautés,
fromage de chèvre et laitue
*sweet potato and black bean patty, sauteed mushrooms and onions,
goat cheese & lettuce*
19 / Extra poutine 5

Côtes levées
sauce BBQ, frites et salade de chou
baby back ribs, BBQ sauce, fries & coleslaw
24 / Extra poutine 5

Côtelettes d'agneau
côtelettes d'agneau du Québec mariné, riz safran et thym
marinated Quebec lamb served with saffron & thyme rice
29

Bavette de Bœuf Angus
galette de pommes de terre, légumes verts et sauce au poivre
potato cake, spinach, pepper sauce
29

“Fish N Chips”
morue à la bière, sauce tartare et pommes de terre allumettes
beer battered cod, tartar sauce & match stick fries
21

Guédille de homard
mayonnaise à l'ail rôti, oignon vert
et croustilles de patates douce
roasted garlic mayo & sweet potato chips
29

Ravioli de homard
tomates concassées et sauce au beurre
Lobster ravioli, fresh cut tomatoes & butter sauce
23

Saumon Grillé
servi avec riz, légumes et salsa de tomates
rice & veggies with tomato salsa
24

Brochette de poulet
poitrine de poulet, riz et légumes
chicken breast, rice & vegetables
21

Brochette de filet mignon
“angus”filet mignon, riz et légumes
angus filet mignon, rice & vegetables
25

LES À CÔTÉS

Frites / *fresh fries*
5

Salade maison / *house salad*
5

Riz / *rice*
5

Galette de pomme de terre / *potato cake*
5

Rapini
5

Chef: Carlo Di Biase