

MENU



Le Sémaphore
RESTAURANT - BAR

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR	10	ARANCINI	18
SALADE SÉMAPHORE	18	Arancini aux champignons et à la truffe, mayonnaise de pesto au basilic, sauce aux tomates tièdes & Parmesan	
Laitue mesclun, œuf bouilli, olives, petites patates, oignons rouges, concombres, tomates cerises & vinaigrette aux pommes vertes caramélisées			
SALADE CÉSAR	18	TRIO DE TACOS	24
Laitue romaine, croûtons épicés, fleur d'ail, câpres frites, bacon, fromage Parmesan		Combinaison de tataki de thon, crevettes grillées & gravlax de saumon, servie sur tortillas de blé	
TARTARE DE BETTERAVES	16	AILES DE POULET	
Betteraves rouges fumées, canneberges, oignons rouges marinés & pana cotta de fromage de chèvre		Choix de sauce:	
PIEVRE GRILLÉE	26	Barbecue	20
Houmous de betterave, chou-fleur mariné, tapenade marocaine & aïoli au confit d'orange		Buffalo, crudités et piment chili mariné	21
		Teriyaki et graines de sésames	20
		POULET & GAUFRES	25
		Morceau de poitrine de poulet frit sur gaufres belges, avec aïoli au shoyu koji & bacon, sirop d'érable et salade	

PLATS PRINCIPAUX

PIZZA	25	STEAK & FRITES	40
Pinsa classique, pepperoni, sauce tomate, Mozzarella		7 oz de macreuse AAA marinée, frites & sauce au poivre	
PASTA	32	BURGER	27
Raviolis au homard, fromage Parmesan , confit de jaune d'œuf & émulsion de tomate dashi		Galette de bœuf Angus, pain brioché, tomates, laitue, sauce Sémaphore, oignons caramélisés, fromage Cheddar et frites	
POULET	32	STEAK DE CHOU-FLEUR	26
Poitrine de poulet, purée de pommes de terre, succotash & velouté de noix de coco épicé		Steak de chou-fleur & carottes marinées et baba ghanouj	
ESPADON	35	CÔTE DE PORC	35
Espadon grillé, sauce tartare, courgettes grillées, salsa de tomatillo		Côte de porc à la française, caponata, chutney épicé aux pommes, purée de chou-fleur & insalata de pois vert	
SAUMON	38	PARMENTIER	30
Saumon poêlé, ratatouille, polenta, aïoli au confit de citron, émulsion au chardonnay et tomates		Travers de porc et pommes de terre, servis avec croustillants de patates douces et salade mesclun	
		CÔTES LEVÉES DU FUMOIR	35
		Servies avec salade de choux maison & frites	

ACCOMPAGNEMENTS

RONDELLES D'OIGNONS	11
RIZ JASMIN À LA NOIX DE COCO	11
PURÉE DE POMMES DE TERRE	12
POUTINE	15
MAC AUX 3 FROMAGES	18

DESSERTS

GÂTEAU AU CHOCOLAT	15
Gâteau au chocolat accompagné de crème glacée à la vanille, d'une sauce au dulce de leche et un crumble au chocolat	
CRÈME BRÛLÉE AUX FRAMBOISES	14
TERRINE AUX FRAISES	15
Terrine aux fraises servie avec un crumble au lait et un sorbet à la fraise	

Veuillez indiquer toute allergie ou intolérance à votre serveur. Les taxes et les frais de service ne sont pas inclus.