

TABLE D'HÔTE

ENTRÉE

Assiette Table d'hôte

Potage du moment (sans gluten)	4,00\$	incl.
Tataki de thon sauce arachide	14,00\$	incl.
Petite Burrata, sauce puttanesca et pesto basilic	12,00\$	incl.
Bruschetta aux champignons sauvage et parmesan	12,50\$	incl.
Tartare de saumon, pomme verte, cheddar et mayo épicé	17,00\$	3,00\$
Tartare de bœuf philly, cornichons et julienne de bacon	18,00\$	3,00\$

REPAS

Assiette Table d'hôte

Le tartare de saumon, pomme verte, cheddar et mayo épicé servi avec croûtons, frites et salade mesclun	30,00\$	43,00\$
Le tartare de bœuf Philly, cornichons et julienne de bacon	31,00\$	44,00\$
La cassolette de la mer, (homard, crevettes, pétoncles, morue et saumon), servie avec pain brioché à l'ail	31,00\$	44,00\$
Le saumon sauce crémeuse au citron, ciboulette et bruschetta de tomate servi avec un riz à la lime, légumes sautés et salade mesclun	29,00\$	42,00\$
La pizza au smoked meat, oignons marinés, poivrons, cornichons et moutarde au miel, servie avec frites et mayo	26,00\$	39,00\$
Le burger de Wagyu, fromage brie, confiture de bacon et oignon à l'érable Jalapeño, oignons crus, salade, tomate, servi avec frites et mayo	28,00\$	41,00\$
La brochette de poulet méditerranéenne, sauce au poivre, servie avec pomme de terre Monte-Carlo, légumes sautés et salade mesclun	30,00\$	43,00\$

DESSERT

Folie du chef et son complice
Café alcoolisé