MENU DU JOUR

FORMULE TABLE D'HÔTE

Ajoutez la soupe ou l'entrée du jour ainsi qu'un café régulier pour + 3 $

FORMULE À PETIT PRIX 11:30 - 13:30

14.95 $

SOUPE DU JOUR

-

DEMI TARTARE 2 SAUMONS

DEMI TARTARE BOEUF CLASSIQUE

AJOUTEZ FRITES OU SALADE 2.00$

FRITES ET SALADE 4.00$

PLATS PRINCIPAUX

POUTINE DU JOUR 21

AILES DE POULET (9) 21
Sauce BBQ maison et trempette ranch, servi avec frites et salade

BURGER DE POULET 22
Sauce chipotle, bacon, laitue, tomate, servi avec frites

CHEESEBURGER DE BŒUF 22
Sauce maison, cheddar vieilli, laitue, tomates, oignon frit et cornichons, servi avec frites
+ galette Impossible meat + 3$

SALADE GRECQUE 23
Tomate, olives Kalamata, poivron, concombre, oignon rouge, feta, vinaigrette à l'origan, pain grillé

SALADE CÉSAR AU POULET CROUSTILLANT 24
Parmesan, croûtons, bacon, sauce césar maison

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE 33
Sauce cocktail, jaune d'oeuf, câpres, cornichon, persil, ail, oignon, servi avec frites et salade

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 33
Pomme verte, vinaigrette au yogourt grec et lime, oignon, ciboulette, servi avec frites et salade

TARTARE VÉGÉ D'ARTICHAUT 25
Tomates cerises, céleri, crème de tofu et tahini, oignons verts et rouges, ciboulette servi avec frites et salade

PRISE DU JOUR 29
Purée de carottes, sauce gremolata, légumes

DUMPLINGS DE POULET 28
Bouillon asiatique, huile de cayenne, oignon vert et jeunes pousses

BROCHETTE DE FILET MIGNON 35
Filet mignon de boeuf, sauce BBQ, poêlée de légumes, purée de pommes de terre

ENTRÉES À LA CARTE

DISPONIBLES EN TABLE D'HÔTE

TATAKI DE THON 21
Sauce sésame et gingembre, houmous citron-coriandre, pickles d'échalotes

MAC & CHEESE À LA TRUFFE 15

RONDELLES D'OIGNON 15

BURRATA 26
Accompagnement du moment

NACHOS POUR 2 20
Avec poulet croustillant +5

ASSIETTE DE FROMAGE ET CHARCUTERIE 39

CAFÉ OU THÉ	4
ESPRESSO	4.75
CRÈME BRÛLÉE À L'ÉRABLE	12
CHURROS MAISON	12

PROMO MIDI

COCKTAIL SANS-ALCOOL	8
BIÈRE MIDI	8
COCKTAIL DU JOUR	9
VIN MIDI	10
SANGRIA	10

côte des roses