



☞ MENU DU MIDI SEMAINE DU 9 AU 13 MAI ☞

SERVICE DE 11H30 À 17H00

☞ ENTRÉES

	CARTE	TABLE D'HÔTE
POTAGE DU MOMENT	5	incl.
RÉMOULADE DE CÉLERI RAVE, pistaches et roquette à l'huile de pamplemousse rose	5	incl.
SOUPE À L'OIGNON au gruyère des grottes.....	11	6
ENTRÉE DU JOUR annoncée de vive voix	PdM	PdM
BEIGNET DE SAUMON EN CROUTE DE PANKO, salade de légumes croquants, labneh au citron et aneth	9	4
SALADE DE NOUILLES SOBA, crevettes rose d'Argentine, chou chinois, shiitakes marinés et edamame, vinaigrette miso	10	5

FISH « M » CHIPS
JEUDI ET VENDREDI
CARTE 17\$ / TABLE D'HÔTE 21\$

HUÎTRES
SELON L'ARRIVAGE
6, 9 OU 12 PdM

☞ PLATS ~ accord met et vin suggéré

	CARTE	TABLE D'HÔTE
BAVETTE DE BŒUF 1855 GRILLÉE servie avec frites, petite verte ou 50/50	20	24
<i>Natura, Cabernet Sauvignon 2009, France 9.85\$</i>		
TARTARE DE FILET DE BŒUF coupé au couteau servi avec frites, petite verte ou 50/50	20	24
<i>Gargantuavis, Pinot Noir 2008 Pays d'Oc, France 9.75\$</i>		
FOIE DE VEAU POÊLÉ AUX HERBES ET POUDRE DE CÈPES, polenta crémeuse, haricots fins au beurre, réduction de Balsamique	21	25
<i>Fonterutoli, Sangiovese, Chianti classico, Italie 11.00\$</i>		
SALADE FRISÉE AUX LARDONS, tuile de brioche, œuf mollet, tomate rôtie et vinaigrette à l'échalote	12.5	16.5
<i>Lailey, Chardonnay, 2007 Niagara river, Canada 10.75\$</i>		
GRILLED CHEESE AU HOMARD, ET CHEDDAR 5 ANS, pomme verte, céleri et sauce gribiche, salade d'asperges grillées et oeuf poché	28	32
<i>Domaine Richoux, Chenin blanc, 2008 Loire, France 9.85\$</i>		
POISSON DU JOUR / PLAT DU JOUR	PdM	PdM
RISOTTO AUX CHAMPIGNONS FORESTIERS ET JAMBON SPECK, rapinis à la fleur d'ail et copeaux de parmesan	21	25
<i>Tini, Sangiovese 2009, Émilie-Romagna, Italie 8,95\$</i>		

☞ Espresso, allongé ou thé inclus dans la formule table d'hôte. Cappuccino et café au lait +1\$ ☞

☞ Veuillez s.v.p. nous signaler toute allergie ☞