



AMUSE-BOUCHES

Bol de frites, mayo au poivre | 8.

Chips chaudes épicées et sa mayonnaise | 8.

Ailes de poulet miel et ail (12) | 21.

Trempe aux épinards et aux artichauts | 19.
chips de tortilla de blé

Dumplings frits aux champignons (5) | 18.
sauce Ponzu, sésame

Assiette de charcuteries, fromages et terrine | 23. | 41. pour 2

Tacos de crevettes au piment d'Espelette (2) | 18.
salsa pico de gallo, chou aromatisé à la lime



ENTRÉES

Marmite fumante du moment | 10.

Soupe à l'oignon à la bière | 15.
gratinée au gruyère et au cheddar fort

Entrée du moment | **Prix du marché**
création d'inspiration de notre brigade

Panaché de laitues | 12.
roquette, kale, radicchio, pacanes torréfiées et poireaux frits,
vinaigrette au balsamique blanc et yuzu

Salade César | 15.
bacon, parmesan et croûtons, vinaigrette à l'ail noir bio

Fondue de cheddar fort enrobé de panko | 21.
chutney vanillé aux pommes et aux poires

Gravlax de saumon | 19.
crème chantilly salée, citron confit, vinaigrette yuzu et jeunes pousses

Tartare de saumon (3 oz) | 21.
et de truite fumée à chaud marinée, radis, oignons verts, concombres,
vinaigrette au balsamique blanc et citron

Tartare de bœuf (3 oz) | 23.
foie gras de canard et canard fumé,
mayonnaise aux deux moutardes, croûtons et salade verte



Service et taxes en sus.
Prix et items indiqués sujets à changement.



PLATS PRINCIPAUX

Panaché de laitues | 19.

roquette, kale, radicchio, pacanes torréfiées et poireaux frits,
vinaigrette au balsamique blanc et yuzu

Extra Poulet +10. ou Truite +12.

Salade César | 22.

bacon, parmesan et croûtons, vinaigrette à l'ail noir bio

Extra Poulet +10. ou Truite +12.

Salade niçoise | 36.

tataki de thon au poivre, pommes de terre Gabrielle,
haricots, tomates, œuf de caille, tapenade d'olives et d'anchois sur croûton,
émulsion à l'huile de caméline et au vinaigre de vin rouge

Tartare de saumon (6 oz) | 38.

et de truite fumée à chaud marinée, radis, oignons verts, concombres,
vinaigrette au balsamique blanc et citron (servi avec salade)

Tartare de bœuf (6 oz) | 45.

foie gras de canard et canard fumé,
mayonnaise aux deux moutardes, croûtons et salade verte

Club sandwich | 22. À partager | 26.

poulet grillé, cheddar, bacon, tomate et roquette, mayo au poivre
(servi avec frites)

Hamburger de bœuf | 25.

bacon, cheddar fondant, roquette, tomate et oignon, mayo au poivre
(servi avec frites)

Pizza garnie sur pain naan | 25. (option végété disponible)

bacon, champignons, poivrons, pesto de tomates et mozzarella
(servi avec frites)

Fish and chips classique | 32.

filet de morue pané à la bière
(servi avec salade et frites)

Plat du moment | **Prix du marché**

création d'inspiration de notre brigade

Raviolis farcis aux champignons | 35.

poêlée de shiitakes, sauce crémeuse à la dijonnaise

Cuisse de canard confite | 32.

purée de *Yuko Gold*, tombée de légumes, demi-glace à la truffe

Demi-côtes levées maison | 38.

sauce BBQ au Whisky
(servi avec salade de chou et frites)

Macreuse de bœuf grillée | 45.

poêlée de champignons à l'ail noir bio, sauce aux cinq baies
(servi avec salade et frites)



DE NOS PÂTISSIERS

Barre chocolatée mi-amer 58% | 14.

Caramel à la fleur de sel

Crème brûlée à la vanille | 12.

Fruits de saison et biscotti aux canneberges

Tarte au sucre maison | 14.

Pacanes caramélisées à l'érable

Gâteau Opéra citronné | 14.

Éventail de fruits frais | 12.