



à la carte



ENTRÉES

- Gaspacho andalou à la fraise 9\$
- Escabèche de crevettes nordiques 12\$
à la lime et coriandre servie sur lit de salade verte
- Accras de poisson et sauce épicée 12\$
- Nems au canard effiloché 14\$
salade Boston, feuille de menthe, sauce Niokman
- Salade méditerranéenne 12\$
Houmous, taboulé, aubergine confite, pomme grenade, olives Kalamata, tomates confites, feta, tortilla frite, huile d'olive vierge au zaatar
- Salade aux petits fruits, feta et oignons rouges 14\$

ASSIETTES À PARTAGER

- Plateau de fromages 18\$
- Assiette antipasto 20\$
saucisson noir, saucisson à la truffe, prosciutto, rillettes de canard, chutney de pommes, cornichons et petits légumes marinés

LES « À-CÔTÉ »

- Portion de frites 6\$
- Poêlée de légumes 6\$
- Purée de pommes de terre 6\$
- Garnitures du moment 6\$

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES À PARTIR DE 49\$

INCLUANT : UN CHOIX D'ENTRÉE, UN CHOIX DE PLAT ET UN CHOIX DE DESSERT



à la carte



PLATS PRINCIPAUX

- **Pièce de bœuf grillée** 32\$
sauce whisky
- **Filet de truite de bobine** 26\$
sauce vierge
- **Brochettes de filet d'agneau** 32\$
lardées au bacon d'agneau, servies avec une sauce chimichurri
- **Fish and chips de morue** 26\$
sauce tartare
- **Sandwich au porc effiloché sur pain ciabatta aux herbes** 24\$
concombre, tomate, laitue, oignons rouges et sauce BBQ maison
- **Tagliatelles pomodoro** 24\$
servies avec une demi-mozzarella di bufala

DESSERTS

- **Mousse au chocolat maison** 10\$
- **Crème brûlée au café et Amarula** 10\$
- **Crème glacée et sorbet, tuile aux amandes** 10\$
- **Tartelette aux petits fruits et mousseline de chocolat blanc** 10\$

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES À PARTIR DE 49\$

INCLUANT : UN CHOIX D'ENTRÉE, UN CHOIX DE PLAT ET UN CHOIX DE DESSERT