à la carte







ENTRÉES

- **Soupe du jour** — 8$
  Inspirations du moment et fraîcheur quotidienne.
- **Steak d'iceberg façon César** — 12$
  Quartier de laitue iceberg croquante, garniture César classique et croûtons dorés.
- **Salade hivernale** — 12$
  Mélange de légumes-racines rôtis, oignons rouges, dés de tomates, féta et vinaigrette fine aux herbes.
- **Accras de poisson** — 12$
  Beignets de poisson croustillants, servis avec une sauce relevée.
- **Fondant de brie et chèvre** — 14$ +2$*
  Brie chaud et perles de chèvre, accompagnés de noix, fruits secs, chutney de fruits maison, mesclun et croûtons de pain.
- **Tataki de thon rouge** — 14$ +2$*
  Thon rouge mariné au soja et gingembre, saisi à l'extérieur, servi avec une sauce crémeuse épicée d'inspiration coréenne.

PLATS PRINCIPAUX

- **Smash Burger** — 22$
  Boulettes de bœuf maison pressées sur le gril, servies dans un pain bretzel avec laitue, tomates, oignons rouges et cheddar fondant. Accompagné de frites ou salade.
- **Pièce de bœuf du moment** — 28$
  Coupe sélectionnée grillée à la perfection, nappée d'une sauce crémeuse aux trois poivres. Servie avec frites ou salade.
- **Brochettes de surlonge d'agneau** — 32$ +4$*
  Agneau mariné aux épices d'Arabie, servi avec pommes de terre grelots épicées et sauce chimichurri fraîche.

**EXTRA EN TABLE D'HÔTE*

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES À PARTIR DE **42$**

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

à la carte







PLATS PRINCIPAUX

- **Jarret de porc braisé cacciatore** 30$
  Jarret de porc fondant mijoté dans une sauce tomate riche aux poivrons, oignons et herbes. Servi sur purée de pommes de terre et légumes de saison.
- **Poulet noirci au miel et ail** 24$
  Poitrine de poulet marinée aux épices cajuns et saisie sur le gril, sublimée par un beurre à l'ail confit et un filet de miel. Servie avec une purée à l'ail et légumes de saison.
- **Filet de truite de Bobines** 26$
  Truite locale nappée d'une sauce crémeuse au basilic, accompagnée d'une purée de patates douces et de légumes poêlés.
- **Fish and Chips de morue** 24$
  Morue fraîche en pâte à frire croustillante, servie avec frites, sauce tartare maison et salade de chou.
- **Tagliatelles pomodoro & buffala** 19$
  Pâtes fraîches enrobées d'une sauce tomate italienne, couronnées d'une demi-mozzarella di bufala fondante.
- **Poutine classique** 19$
  Frites maison, fromage en grain frais du jour et notre sauce brune signature.

DESSERTS

- **Mousse au chocolat maison** 9$
  Onctueuse et riche en cacao.
- **Crème brûlée au café et Amarula** 9$
  Le classique réinventé aux parfums d'Afrique du Sud.
- **Pouding chômeur traditionnel** 9$
  Servi chaud avec une boule de crème glacée à la vanille.
- **Duo glacé et sa tuile** 9$
  Sélection de crème glacée et sorbet du moment, croustillant aux amandes.

**EXTRA EN TABLE D'HÔTE*

TABLE D'HÔTE 3 SERVICES À PARTIR DE **42$**

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