

MENU BISTRO

BRIE FONDANT - 19

Brie Québécois cuit au four, arrosé de miel à la lavande, flambé à la liqueur d'orange et servi avec confiture d'oignons caramélisés, noix, accompagné de crostinis.

CALMARS FRITS - 16

Calmars frits à la perfection, saupoudrés d'épices Toscane, servis avec sauce marinara et mayonnaise épicée.

NACHOS TOMAHAWK - 17

Tortillas garnies d'olives noires, poivrons, piments forts, oignons verts, mélange de fromages, salsa de tomates et crème sure.

AGRÉMENTEZ VOTRE NACHOS :

Viande de côtes levées +8

Poulet grillé +5

POUTINE QUASI IMPOSSIBLE - 15

ENTRÉE

PLAT - 23

Étagé de frites, chair de côtes levées fumées, fromage en grain, le tout nappé d'une sauce au foie gras et truffes, flambée au whisky.

TARTARE DE SAUMON - 15

ENTRÉE

PLAT - 25

Saumon fraîchement coupé en dés, délicatement mélangé avec une émulsion à la coriandre et huile de sésame. Servi avec crostinis.

LA PLANCHA À PARTAGER

Prix du marché
Choix du chef.

AJOUTEZ VOS FROMAGES :

2 variétés +15

4 variétés +28

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE - 9

Bouillon d'oignons caramélisés à la bière noire.

POTAGE DU MOMENT - 6

SALADE CÉSAR - 11

Laitue romaine fraîche mélangée dans une vinaigrette César classique, garnie de chips de prosciutto, de croûtons et de parmesan râpé.

AGRÉMENTEZ VOTRE SALADE :

Poulet grillé +8

Crevettes grillées +15

Saumon grillé +10

SALADE DE POULET À L'ORIENTALE - 19

Mélange de laitue, éfiloché de poulet grillé, ananas, oranges, nouilles orientales et vinaigrette au soya et arachides.

SALADE FESTIVE AU FROMAGE DE CHÈVRE - 18

Mélange de laitue, fromage de chèvre, canneberges, graines de citrouille torréfiées et vinaigrette au balsamique et miel.

MENU BISTRO *suite...*

CÔTES LEVÉES DE PORC BBQ - 24

Demi portion 10oz.
Dos de côtes de porc braisées badigeonnées de notre fameuse sauce BBQ maison.
Servies avec frites et salade de chou.

POULET MÉDITERRANÉEN - 24

Poitrine de poulet cuite sur le grill, garnie avec fromage de chèvre, légumes grillés et nappé d'une sauce jardinière.
Servi avec un choix d'accompagnement et légumes.

STEAK SAUCE AU POIVRE - 27

Pièce de 6oz.
Servi avec frites et légumes.
Suggestion du chef pour la cuisson — Medium-Saignant

SAUMON D'ATLANTIQUE GRILLÉ - 27

Filet de saumon assaisonné et grillé à la perfection, garni d'une sauce vierge tiède au pesto de tomate. Servi avec un choix d'accompagnement et légumes.

MOULES ET FRITES - 19

Moules de l'Île-du-Prince-Édouard servies avec votre choix de sauce :

- pesto de basilic et fromage de chèvre
- marinara
- cari-pastis

BURGER TOMAHAWK - 19

Galette 100 % bœuf, bacon, rondelle d'oignon, salade de chou, fromage cheddar, laitue, tomates et sauce maison.

SANDWICH VÉGÉ-CHÈVRE - 19

Champignon portobello, fromage de chèvre, poivron rouge, zucchini, avocat, roquette et mayonnaise au pesto de basilic sur pain focaccia.

LE TUBE CLUB - 19

Poulet, tomate, bacon, laitue, mayonnaise épicée et fromage cheddar.

desserts

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR - 9

Une parfaite combinaison pour les amateurs d'un classique français.

SORBET FRUITS DE LA PASSION ET ROMARIN - 9

Sans gluten et sans lactose.

CROUSTILLANT CAFÉ ET CHOCOLAT - 11

Croustillant praliné, mousse au café, crémeux au chocolat et espuma de crème anglaise au Bailey's.