

MENU BISTRO

BRIE FONDANT - 19

Brie Québécois cuit au four, arrosé de miel à la lavande, flambé à la liqueur d'oranges 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 :

Poulet grillé +5

POUTINE QUASI IMPOSSIBLE

ENTRÉE - 15

PLAT - 23

Étagé de frites, chair de côtes levées fumées, fromage en grain, le tout nappé d'une sauce poivre et whisky.

TARTARE DE SAUMON

ENTRÉE - 15

PLAT - 25

Saumon finement coupé en dés, 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

Saumon grillé +10

SALADE DE POULET À L'ORIENTALE - 19

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

SALADE FESTIVE AU FROMAGE DE CHÈVRE - 18

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

T O M A H A W K

— *grill* —

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 choux.

POULET MÉDITERRANÉEN - 24

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

STEAK SAUCE AU POIVRE - 27

Pièce de 6oz.
Servi avec choix d'accompagnement 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 fraîches 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, poivrons rouges, 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

SORBET DU MOMENT - 8

Sans gluten et sans lactose.

CROUSTILLANT CAFÉ ET CHOCOLAT - 9

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

CRÈME BRULÉE À LA VANILLE DE MADAGASCAR - 9

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

T O M A H A W K
— *grill* —