



SPÉCIAL LUNCH

5 \$

BIÈRES, VINS, BOULETTES, A CÔTÉS
ET DESSERTS A 5 \$ CHAQUE
(SAUF SANDWICH A 8 \$)



BIÈRES

KRONENBOURG 1664 BLANCHE
KRONENBOURG 1664 BLONDE
ST AMBROISE NOIRE
ST AMBROISE PALE ALE

VINS

VIN ROUGE MAISON
VIN BLANC MAISON

SOUPE ET TARTARES

CRÈME DE TOMATE ET LAIT DE COCO (VG+SG) *
CHILI VÉGÉTARIEN ET CRÈME SURE (V+SG) *
TARTARE DE BŒUF, SHIITAKE, OIGNONS CROUSTILLANTS,
ET AIOLI AU PARMESAN

BOULETTES (SERVIS PAR 3 AVEC 1 SAUCE)

VÉGÉTARIENNE SAUCE COCO ET CURRY (VG)
VÉGÉTARIENNE SAUCE PESTO ÉPINARD BASILIC (VG)
FROMAGE DE CHÈVRE PDT DOUCE ET HERBES (V)
TILAPIA PANNÉ AU PANKO SAUCE TARTARE ET CITRON
THON ET MAYONNAISE ÉPICÉE
TOFU TEX MEX ET CRÈME JALAPENO (V)
FALAFEL SAUCE YOGOURT CUMIN (V)

BŒUF SAUCE TOMATE ET PARMESAN
BŒUF BACON CHEDDAR SAUCE BBQ FUMÉE
PORC CHORIZO SAUCE CHIMICHURI
POULET ESTRAGON ET PESTO TOMATES SÉCHÉES
POULET SAUCE AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES
VEAU PARMIGIANA SAUCE TOMATE ÉPICÉE

(VG= VÉGÉTALIEN / V= VÉGÉTARIEN / SG = SANS GLUTEN)

SANDWICH MEATBALL: AJOUTEZ VOS MEATBALLS DANS UN PAIN BRIOCHÉ AVEC UNE TRANCHE DE MOZZARELLA (8\$)

A CÔTÉS

SALADE WALDORF, MESCLUN, POMMES,
FENOUILS, CANNEBERGES, NOIX DE GRENOBLE
ET VINAIGRETTE MOUTARDE AU MIEL (SG) *

SALADE DE ROQUETTE, BETTERAVES RÔTIÉS,
CAROTTES MARINÉES, RAISINS SECS,
ET CRÈME AU VINAIGRE BALSAMIQUE (SG) *

PETITE VERTE (SG) *

PURÉE POMME DE TERRE MAISON (SG) *
RIGATONI SAUCE TOMATE ET PARMESAN
POLENTA CRÉMEUSE (SG) *
EDAMAME LIME CHILI SÉSAME (SG) *
BRIOCHE TRANCHÉE

DESSERTS

AFFOGATO : SHOT D'ESPRESSO SUR UNE BOULE DE CRÈME GLACÉE VANILLE MAISON

SANDWICH CRÈME GLACÉE : (1 CHOIX DE BISCUIT ET 1 CHOIX DE CRÈME GLACÉE)

BISCUIT :

PÉPITES DE CHOCOLAT
MACADAM ET CHOCOLAT BLANC
DOUBLE CHOCOLAT
BEURRE D'ARACHIDE (SG) *

CRÈME GLACÉE:

VANILLE
CHOCOLAT
ESPRESSO
CARAMEL

*Aucun ingrédients contenant du gluten n' a été utilisé pour ce plat. Cependant, nous ne garantissons pas a 100% un non risque de contamination croisée.



LUNCH SPECIAL

5 \$

BEERS, WINES, MEATBALLS, SIDES
AND DESSERTS 5 \$ EACH
(EXCLUDING SANDWICH 8 \$)



BEERS

KRONENBOURG 1664 WHITE
KRONENBOURG 1664 BLONDE
ST AMBROISE BLACK
ST AMBROISE PALE ALE

WINES

HOUSE RED WINE
HOUSE WHITE WINE

SOUP AND TARTARES

CREAMY TOMATO AND COCONUT SOUP (VG+GF)*
VEGETARIAN CHILI AND SOUR CREAM (V+GF)*
BEEF TARTARE, SHIITAKE , CRISPY ONIONS,
AND PARMESAN AIOLI

BALLS (SERVED BY 3 WITH 1 SAUCE)

VEGGIE BALLS COCONUT AND CURRY SAUCE (VG)
VEGGIE BALLS SPINACH-BASIL PESTO (VG)
SWEET POTATOE AND GOAT CHEESE, HERBS SAUCE (V)
PANKO FRIED TILAPIA CITRUS WITH TARTAR SAUCE
TUNA AND SPICY MAYO
TEX MEX TOFU BALLS AND JALAPENO CREAM (V)
FALAFEL CUMIN YOGURT SAUCE (V)

BEEF CLASSIC TOMATO SAUCE PARMESAN
BEEF CHEDDAR , BACON, SMOKED BBQ SAUCE
PORK CHORIZO CHIMICHURI SAUCE
TARRAGON CHICKEN AND SUNDRIED TOMATO PESTO
CHICKEN WITH WILD MUSHROOM SAUCE
VEAL PARMIGIANA SPICY TOMATO SAUCE
(VG= VEGAN / V= VEGETARIAN / GF = GLUTEN FREE)

MEATBALL SANDWICH: ADD YOUR MEATBALLS INTO A BRIOCHE BUN WITH MOZZARELLA CHEESE (8\$)

SIDES

WALDORF SALAD, MIXED GREENS, SHAVED APPLE,
FENNELS, DRIED CRANBERRIES, WALNUTS
AND HONEY MUSTARD VINAIGRETTE (GF) *
ARUGULA SALAD, ROASTED BEET,
PICKLED CARROT, RAISINS,
AND CREAMY BALSAMIC VINAIGRETTE (GF) *
SMALL GREEN (GF) *

MASHED POTATO MAISON (GF) *
RIGATONI TOMATO SAUCE PARMESAN
CREAMY POLENTA (GF)*
SESAME CHILI LIME EDAMAME (GF) *
BRIOCHE BREAD

DESSERTS

AFFOGATO SHOT OF ESPRESSO OVER A SCOOP OF HOME MADE VANILLA ICE CREAM

ICE CREAM SANDWICH: (CHOOSE 1 COOKIE FLAVOR AND 1 ICE CREAM FLAVOR)

COOKIE:

CHOCOLATE CHIP
MACADAM AND WHITE CHOCOLATE
DOUBLE CHOCOLATE
PEANUT BUTTER (GF) *

ICE CREAM:

VANILLA
CHOCOLATE
ESPRESSO
CAMEL