
ENTRÉES

GASPACHO DE MELON (V) * – melon miel, cantaloup, concombre, menthe et crème sure fumée	7
SALADE CÉSAR DE KALE ET ÉPINARDS * – bacon, croûtons et Parmesan	9
TARTARE DE BŒUF (L) * – chorizo, câpres, échalotes, aioli à l'ail rôti et chimichurri	10
TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE (L) – gingembre mariné, oignons verts, vinaigrette miso et graines de sésame	10
SALADE DE QUINOA AUX LÉGUMES MARINÉS (V) * – fêta, noix et vinaigrette aux herbes et citron	9
BETTERAVES RÔTIES STYLE TARTARE (V) * – échalotes, fromage de chèvre, réduction pistaches et balsamique	8
SALADE CAPRESE (V) * – tomates cerises, bocconcini mariné, pesto et pousses de basilic	8

BOULETTES (ENSEMBLE DE 3)

Sandwich « Meatball » : sélectionner un choix de boulettes et insérer dans un pain brioché avec tranche de fromage mozzarella 13

VÉGÉTARIENNES - SAUCE COCO ET CURRY (VG-L)*	7	CLASSIQUE AU BŒUF - SAUCE TOMATE ET PARMESAN *	7
VÉGÉTARIENNES - PESTO AUX ÉPINARDS ET BASILIC (V) *	7	BŒUF AU CHEDDAR ET BACON - SAUCE BBQ FUMÉE *	8
FROMAGE DE CHÈVRE - MIEL ÉPICÉ (V)	9	PORC CHORIZO - SAUCE CHIMICHURRI	9
POMME DE TERRE DOUCE - SAUCE AUX HERBES (V-L)	8	POULET À L'ESTRAGON - PESTO AUX TOMATES SÉCHÉES	8
TILAPIA PANNÉ AU PANKO - SAUCE TARTARE ET CITRON (L) *	8	POULET - SAUCE CÉSAR	8
TOFU JALAPENO TEX MEX - SAUCE AUX ARACHIDES (V)	7	SAUMON - SALSA À LA MANGUE	10
« MEATBALL » DU JOUR		PLANCHE DÉCOUVERTE – Les choix du chef	12
PRIX DU MARCHÉ			

LES ACCOMPAGNEMENTS

EDAMAME LIME CHILI SÉSAME (VG) *	6	POLENTA CRÉMEUSE (V) *	7
TORTELLINI AU FROMAGE – choix de sauce : rosée / pesto / tomates Parmesan	8	PURÉE DE POMMES DE TERRE MAISON (V) *	6
PAIN BRIOCHÉ TRANCHÉ (V)	3	RATATOUILLE (VG-L) *	7

DENT SUCRÉE

TARTE AU SUCRE EN VERRINE	6	BOULETTES AUX FIGUES (VG-L)	5
TARTE AU CITRON EN VERRINE	6	BRIGADEIROS * – Boulettes au chocolat brésiliennes	5
AFFOGATO ESPRESSO *	5	SANDWICH À LA CRÈME GLACÉE À LA VANILLE ET BISCUITS AU BEURRE D'ARACHIDE *	6
AFFOGATO ALCOOLISÉ *	8		

*Sensibilité au gluten - De délicieuses options conçues spécialement pour vous. Cependant, parce que nous ne pouvons garantir l'absence de contamination croisée durant la manipulation et la cuisson des aliments, ces plats peuvent ne pas convenir aux personnes souffrant de la maladie cœliaque ou d'une intolérance au gluten. Nous ne pouvons être tenus responsables de tout incident lié à leur consommation.