



TABLE D'HÔTE DU MIDI

(Boisson gazeuse ou bière pression ou verre de vin)

Entrée

Potage du moment

Fromage crémeux aux herbes, noix, huile de chorizo, courge butturnut **+6**

Rémoulade de légumes, crevettes nordiques, mayonnaise à la bisque **+8**

Repas

Tartare du moment servi avec frites ou salade **20**

Pains Bao à la morue croustillante, julienne de légumes, sweet chili et mayo sésame **27**

Mijoté de volaille au vin blanc moutarde et basilic, riz pilaf aux légumes **27**

Saumon grillé, salade d'épinards et roquette à la grecque, féta, sauce tzatziki **28**

Cavatelli prima verra, tomates concassées à l'ail, bocconcini au pesto **26**

Poutine de smoke meat, sauce poivre vert et pickles frits **25**

Plat du chef

Steak 57 degrés, frites, sauce au poivre vert et légumes du marché **32**

Dessert & café **6** / Café Bailey's **6**

À la carte

Salade M p**9**/G**14**

Mesclun, feta, oignons rouges, tomates cerises, concombre, vinaigrette crémeuse et pois wasabi

Wrap poulet César **20**

Poulet croustillant, tomate, mozzarella, parmesan et bacon

Salade César p**10**/G**16**

Bacon, arrière-cour, croûtons et sauce César maison

Calmars Frits **18**

Sauce tartare et sauce arrabiata

Double cheeseburger **22**

Cheddar, bacon, chou rouge et sauce maison

Ailes de poulet **12** / **20** / **38**

½ lb / 1lb / 2lb

Sous-marin 3 viandes **20**

Steak, brisket fumé, pepperoni, oignons, cornichons, sauce moutarde érable

Popcorn de crevettes et jalapeno **14**

(Mayonnaise sriracha)

Nachos gratinés **19**

Olives noires, piments bananes, tomates, bacon, oignons verts, Monterey jack.

Poutine classique p**12** / G**19**

(Sauce classique du M)