



TABLE D'HÔTE DU MIDI

(Boisson gazeuse ou bière pression ou verre de vin)

Entrées

Potage du moment

Salade d'épinards, fraises, féta, agrumes, amandes, balsamique blanc. **+3**

Humus, betteraves marinée, abricot sec, fromage en grain frit **+5**

Repas

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

*Salade repas au prosciutto, fromage fior di latte, olives kalamata. **25**

*Grilled cheese au poulet et brie, pesto de basilic, servie avec salade et frites. **27**

*Burger aux crevettes paner et jalapenos, mayo à l'avocat, salsa d'ananas. **26**

*Bajoue de porc, purée de courge butturnut, choux fleur et kale, noix grillées. **25**

*Saumon laqué façon asiatique, riz basmati, légumes croquants, coulis de mange et sésames. **28**

Plat du chef (prix du jour)

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)