



TABLE D'HÔTE DU MIDI

(Boisson gazeuse ou bière pression ou verre de vin)

Entrées

Potage du moment

Tomates ancestrales, duo de betteraves, pamplemousses, ricotta, fines herbes **+4**

Feuilleté de brie enrobée de prosciutto, farcie aux champignons, pesto et romarin **+5**

Repas

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

Rillette de saumon sur foccacia, mayo à l'avocat, radis et légumes marinés. **22**

Dumpling de porc et kimchi, mesclun et sauce coréenne, légumes croquants, arachides et coriandre. **24**

Burger de morue croustillante, sauce tartare, roquette, tomates, servie avec frites. **25**

Poêlée de petits pétoncles, purée de patates douce, champignons, fleurs d'ail, persillade et parmesan. **23**

Pavé de haut de côte braisée, couscous israélien au jus de viande, gremolata du jardin, pain ciabatta grillé. **29**

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)