



TABLE D'HÔTE DU MIDI

(Boisson gazeuse ou bière pression ou verre de vin)

Entrée

Potage du moment

Fraicheur de tomates et Bononcini, agrumes, miel et basilic **+5**

Tataki de bœuf, mayonnaise raifort, humus et pickles de choux **+6**

Repas

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

Salade de pommes de terre crémeuse, saucisses italienne, fromage frit, tomates séchées et fines herbes **26**

Burrito au porc effiloché style tex-mex, jalapenos farcis au fromage, guacamole, riz, maïs, haricots noirs et fromage Monterey jack **26**

Poulet général Tao, vermicelles de riz et légumes **27**

Aiglefin, crème au vin blanc et champignons, riz basmati et légumes **28**

Cavattelis aux crevettes, escargots et pesto, bacon, fromage, épinards et champignons **28**

Plat du chef **27**

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 p9/G14

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 p10/G16

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 p12 / G19

(Sauce classique du M)