



# TABLE D'HÔTE DU MIDI

(Boisson gazeuse ou bière pression ou verre de vin)

## Entrées

Potage du moment

Carpaccio de courgettes, chèvre, miel, graines de tournesol, coulis de poivrons **+3**

Salade d'épinard et fraises, amandes, fèves germés, vinaigrette balsamique blanc **+4**

## Repas

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

Smoke meat façon montréalaise, salade de choux, pickles et frites. **25**

Aubergines façon parmigiana, mesclun et prosciutto. **23**

Morue croustillante au pesto, salade de tomates ancestrale, gel de citron et basilic, parmesan et tuile de tapenade d'olive. **29**

Brochette de poulet teriyaki, sésames, riz cantonais et choux chinois. **27**

Bavette de veau de grain, gnocchis et brocolini. **32**

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 / 1 lb / 2 lb

### 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)