





MENU SOIR

ENTRÉES

	6 Huîtres fraîches, mignonettes et condiments du moment	p.m.
	Saganaki flambé à l'Ouzo, persillade kalamata et érable	16
	Tartare de bœuf à l'italienne, tomates fraîches et séchées, parmesan, câpres, huile de truffe	18/30*
	Tartare de saumon concombre, maïs, câpres, aneth, échalote, ciboulette, mayo	18/30*
	Déclinaison de betteraves, croustillant de chèvre à l'avoine, épices, pacanes, vinaigrette à l'ail noir	19
	Calmars frits purée d'olives kalamata à l'encre de seiche, salade de fenouil, crème sûre amarillo	17
	Crevettes croustillantes au sésame, mayo au gingembre	17
 	Ceviche de pétoncles à l'argousier, jus de concombre, gelée de basilic, pousses de coriandre	21
	Salade de la mer, calmars grillés, saumon fumé, crevettes frites, fenouil, agrumes, mesclun	18/26
 	Falafels, tahini, salade de couscous israélien, herbes fraîches, légumes	15

PLATS



Inspiration du moment p.m.

Pâtes fraîches du moment p.m.

 
Risotto végétarien du moment 24

Ajoutez une protéine +4


Fish & chips de morue Ocean Wise, panure aux *Corn Flakes*, salade de chou et sauce tartare 27*

 
Bavette de bœuf Angus AAA vieillie et grillée, sauce Porto, moutarde de Meaux et érable 34*

Ajoutez champignons poêlés et oignons frits +5

Burger de bœuf haché maison servi rosé, bacon, oignons caramélisés, cheddar, mayo burger, laitue, tomate et cornichons 27*

PLATEAUX DE FROMAGES ET CHARCUTERIES

(vendredi et samedi seulement)

3 choix 15 | 5 choix 20

À CÔTÉS

Pain artisanal 4 | Frites et mayo maison 7 | Salade verte 8 | Champignons poêlés 9 | Légumes poêlés 9

**Choix d'accompagnement : frites et mayo maison, salade verte, les deux (+3) ou poêlée de légumes (+3).*

Demandez à votre serveur pour des options végétaliennes



= végétarien



= végétalien



= sans gluten (traces possibles)



= sans produits laitiers