



MENU LUNCH 35\$

11H30 - 14H30

VIN DU JOUR

VERRE 3OZ, ROUGE, BLANC, ROSÉ

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

GARNITURES

SALADE DE BETTERAVES

BETTERAVES, CANNEBERGES, ÉCHALOTES,
NOISETTES, FÉTA

FAZOLETTI FARCI RICOTTA ET ÉPINARDS

CHOU-FLEUR RÔTI, SAUCE ÉCHALOTE, ÉCHALOTES
FRITES

REPAS

CUISSE DE CANARD

CONFITE, SALADE DE CHOUX CRÉMEUSE, PATATES
RISSOLÉES.

PALOURDES LITTLENECK

VIN BLANC, ÉCHALOTES, SAUCE MOUTARDE, TOAST DE
FOCCACIA GRILLÉE

TAGLIATELLE MAISON

ÉFILLOCHÉ DE BOEUF, CHAMPIGNONS, TARTUFATA,
CHEDDAR FUMÉ

STEAK DE CHOU-FLEUR

MISO ET ÉRABLE, POIREAUX CONFITS, SÉSAME ET PURÉE

SUCRÉ

DESSERT DU MOMENT

+10\$

MENU BUVETTE

7 **HUÎTRE FRAÎCHE**
MIGNONETTE, CITRON, RAIFORT 3.5

DEVEILED EGGS

GRIBICHE, CAVIAR DE MUJOL 9

SMOKED MEAT CROQUETTES (4)

FROMAGE EN GRAINS, CHOUROUTE,
MOUTARDE FUMÉE 18

TOMATES ANCESTRALES

BEURRASSE, PEAU DE POULET,
VINAIGRETTE AU MIEL, ÉCHALOTES MARINÉES 20

BURRATA

COPPA, PESTO TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ,
AMANDES 24

TARTARE DE CANARD

CHÈVRE DES NEIGES, CAMÉLINE,
NOISETTES 23

CHARCUTERIES

GARNITURES, PAIN MAISON 29

FROMAGES

GARNITURES, PAIN MAISON 29

+5\$

DUO - FROMAGES, CHARCUTE

GARNITURES, PAIN MAISON 49

CAFÉS

AMERICANO 3.5

LATTE 4.5

CAPPUCCINO 4

ESPRESSO 3

THÉ 3

