



MENU LUNCH 35\$ 11H30 - 14H30

MENU BUVETTE

VIN DU JOUR

VERRE 3OZ, ROUGE, BLANC, ROSÉ

7.5

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

GARNITURE DU MOMENT

SALADE DE BETTERAVE

CHIOGGA, PESTO DE MENTHE, FROMAGE DE CHÈVRE, NOISETTES, VINAIGRETTE À LA FRAMBOISE

CEVICHE DE CREVETTES ET PÉTONCLES (+5\$)

CONCOMBRE, BOUTON DE MARGUERITE, AGRUMES, TUILE À L'ENCRE DE SÈCHE, HUILE VERTE

REPAS

RAVIOLI DE BOEUF BRAISÉ

CELERI, OIGNON, CAROTTES, TOMATE SÉCHÉ, CRYO DE TOMATE, MOUSSE AU FROMAGE BLEU

SOUPE DE POISSON AU CURRY

LOUP DE MER, CALMARS, POMME DE TERRE GABRIELLE, FENOUIL

PHILLY CHEESESTEAK

POIVRON, OIGNON, CHAMPIGNON, MESCLUN, TOMATE CERISE, CONCOMBRE, ÉCHALOTES. MARINÉS, VINAIGRETTE DIJON-ÉRABLE

STEAK D'AUBERGINE FRIT

YAOURT À L'AIL, CHIPS D'AIL, COULIS DE POIVRON, CIBOULETTE, BASILIC, HUILE VERTE

SUCRÉ

DESSERT DU MOMENT

+14\$

HUÎTRE FRAÎCHE

MIGNONETTE, CITRON, RAIFORT

3.5

DEVEILED EGGS RAMEN

MARINADE AU SOYA, MAYO KIMCHI, WONTON FRIT

9

CROQUETTES DE SMOKED MEAT (4)

FROMAGE EN GRAIN, CHOUCROUTE, MOUTARDE FUMÉE

18

TOMATES ANCESTRALES

PEAU DE POULET, TOMATES CERISES, ÉCHALOTES MARINÉES, BEURASSE, VIANGRETTE AU MIEL

23

BURRATA

MORTADELLE, PISTACHES, PESTO DE TOMATES, ÉRABLE ÉPICÉ

26

TARTARE DE CANARD

BEURRASSE DE CHÈVRE, PESTO DE BASILIC, CAMÉLINE, NOISETTES

25

CHARCUTERIES

GARNITURES, PAIN MAISON

30

FROMAGES

GARNITURES, PAIN MAISON

30

DUO - FROMAGES ET CHARCUTERIES

GARNITURES, PAIN MAISON

56

CAFÉS

AMERICANO

4

LATTE

6

CAPPUCCINO

5

ESPRESSO

3

DOUBLE ESPRESSO

4

THÉ

4

