

M E N U M I D I

APÉRO

PLATEAU FROMAGES ou MIXTE...34\$/48\$

3 fromages du Québec, noix, olives, croutons de pain, garnitures. Mixte : ajout de 3 charcuteries maisons

CALMARS FRITS.....22\$

Style asiatique, sauce wafu au gingembre, sésames

TREMPETTE MEXICAINE.....22\$

Fromage à la crème, maïs, oignons, coriandre, feta, huile piquante, croustille de maïs

DINER

SALADE D'ÉTÉ.....16\$

Mesclun, melon d'eau, oignons rouges marinés, pacanes à l'érable, vinaigrette à la framboise

SALADE DE TOMATES.....18\$

Vinaigrette balsamique et sirop d'érable, stracciatella, pacanes à l'érable, fines herbes

CRUDO DE POISSON.....18\$

Leche de Tigre au cari et à la lime, coriandre, maïs croustillants

TARTARE DE SAUMON.....24\$

Fraises, lime, yogourt, sauce ponzu, poivre rose, ciboulette, noisettes rôties

PAIN BAO AU PORC (2).....18\$

Flanc de porc frit, mayo épicé, salade de chou, citron confit

POUTINES.....14\$

Frites, sauce poutine et fromage en grain

- EXTRA SAUCISSES + 5\$
- EXTRA POULET JERK +5\$

BURGER DE BOEUF.....17\$

Tomates, laitue, cornichons, fromage cheddar, mayo épicé

*En duo avec frites ou salade +5\$

*En duo avec poutine +8\$

*Changer boeuf pour poulet jerk

BANH MI AU PORC.....17\$

Légumes marinés, coriandre, concombre, sauce wafu

*En duo avec frites ou salade +5\$

*En duo avec poutine +8\$

À CÔTÉS

PETITE FRITE.....5\$

PETITE POUTINE.....8\$

SALADE FRAÎCHEUR.....9\$

Laitue, tomates ancestrales, vinaigrette balsamique et érable