



MENU DU SOIR

ENTRÉES | APPETIZERS

SOUPES | SOUP

POTAGE DU JOUR SOUP OF THE DAY	10
SOUPE À L'OIGNON FRENCH ONION SOUP	16

À PARTAGER | TO SHARE

HUMMUS À L'AIL RÔTI ET CRUDITÉS ROASTED GARLIC HUMMUS & CRUDITÉS Pois chiches, carottes, radis, céleri, huile d'olive Chickpeas, carrots, celery, radish, olive oil	16
PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES CHARCUTERIE & MIXED CHEESE BOARD	28

TARTINES

TARTINE GOURMANDE À L'AVOCAT ET FÊTA GOURMET AVOCADO AND FETA SPREAD Avocat, tomates, oignons rouges, fêta, vinaigrette au citron, fines herbes sur pain artisan grillé Avocado, tomatoes, red onions, feta, lemon dressing, herbs on grilled artisanal bread	15
---	----

COLLATIONS | SNACKS

MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS MIXED PICKLED VEGETABLES	8
ASSORTIMENT D'OLIVES ASSORTED OLIVES	9

SALADES | SALADS

SALADE DE PROSCIUTTO ET CANTALOUPE PROSCIUTTO & MELON SALAD Prosciutto, cantaloup, roquette, fromage de chèvre, menthe Prosciutto, melon, arugula, goat cheese, mint	14
SALADE CÉSAR CAESAR SALAD Laitue romaine, bacon, parmesan, croûtons Romaine lettuce, bacon, parmesan, croutons	17

Extra poulet grillé
Extra grilled chicken
+5

Extra saumon grillé
Extra grilled salmon
+8

PETITS PLATS | SMALL PLATES

PATATAS BRAVAS & AÏOLI Cubes de pommes de terre, paprika fumé, aïoli à l'ail rôti, ciboulette Cubes of potato, smoked paprika, roasted garlic aïoli, chives	12
TORTILLA ESPAGNOLA (OMELETTE ESPAGNOLE) TORTILLA ESPANOLA (SPANISH OMELET) Œufs, patates, oignons Eggs, potatoes, onions	12
CHAMPIGNONS RÔTIS À L'AIL ET PARMESAN ROASTED MUSHROOMS, GARLIC & PARMESAN Beurre à l'ail, fines herbes Garlic butter, fine herbs	14
JALAPEÑOS FARCIS Piments jalapeños frits, farcis au fromage à la crème, accompagnés de sauce marinara Fried jalapeño poppers filled with cream cheese served with marinara sauce	16
BURRATA CON TOMATE Burrata, tomates confites, pesto maison, coulis balsamique Burrata, confit tomatoes, homemade pesto, balsamic glaze	23

Taxes et service non-inclus. Pour les groupes de 8 invités et plus, 15% de frais de service seront rajoutés à la facture.

Taxes and gratuity not included. For groups of 8 guests or more, 15% service fees will be added to the bill.

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

BURGER AU SAUMON

28

SALMON BURGER

Pain brioché, galette de saumon maison, sauce à l'ail, sauce au citron vert et coriandre, servi avec une salade verte

Brioche bun, homemade salmon patty with garlic, lime and cilantro sauce, served with a mixed green salad

Ajouter des frites
Add fries
+5

RAVIOLIS CRÉMEUX FARCIS AUX CHAMPIGNONS

28

CREAMY MUSHROOM RAVIOLI

Sauce rosée au parmesan

Rosé sauce with parmesan

BURGER AC

28

Galette de bœuf 7oz, bacon, laitue, tomates, fromage suisse, oignons rouges & sauce AC, servi avec des frites

7 oz beef patty, bacon, lettuce, tomatoes, swiss cheese, red onions, AC sauce, served with fries

CLUB SANDWICH

29

Poulet, miché de pain, laitue, tomates, œufs durs, bacon, mayonnaise, servi avec des frites

Chicken, bread, lettuce, tomatoes, hard-boiled egg, bacon, mayonnaise, served with fries

SUPRÊME DE POULET CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS

32

CREAMY MUSHROOM CHICKEN SUPREME

Servi avec riz basmati

Served with basmati rice

FILET DE SAUMON RÔTI AVEC BEURRE AU CITRON

36

ROASTED SALMON FILLET WITH LEMON BUTTER

Servi avec légumes du jour et riz basmati

Served with fresh vegetables and basmati rice

BAVETTE DE BOEUF

39

FLANK STEAK

Servi avec frites et légumes du jour

Served with fries and vegetables

PAELLA MAISON

38

HOMEMADE PAELLA

Riz safrané, fruits de mer, poulet, chorizo, mélange d'épices espagnoles

Saffron rice, seafood, chicken, chorizo, mixed Spanish spices

PIZZAS 10"

PIZZA BURRATA

25

BURRATA PIZZA

Sauce tomate, basilic, burrata, roquette

Tomato sauce, basil, burrata, arugula

PIZZA TOUTE GARNIE

25

ALL-DRESSED PIZZA

Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, champignons

Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, bell peppers, mushrooms

PIZZA PROSCIUTTO

26

PROSCIUTTO PIZZA

Sauce tomate, basilic, mozzarella, prosciutto, roquette

Tomato sauce, basil, mozzarella, prosciutto & arugula

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT

11

DESSERT OF THE MOMENT

ÉCLAT FRAMBOISE-CITRON

11

LEMON RASPBERRY SUPREME

Un gâteau blanc moelleux, nappé d'une généreuse garniture aux framboises et surmonté d'une mousse au citron légèrement acidulée.

Fluffy white cake covered with a rich raspberry garnish topped with a tart lemon mousse

BROWNIE SANS GLUTEN AU CHOCOLAT NOIR ET NOIX

12

GLUTEN-FREE DARK CHOCOLATE AND NUTS BROWNIE

Servi avec glace à la vanille

Served with vanilla ice cream

GÂTEAU AU FROMAGE À LA NEW-YORKAISE ET COULIS AU CARMEL

15

NEW YORK-STYLE CHEESECAKE WITH CARAMEL SAUCE