



MENU

Menu midi par Chef Nico!

FORMULE CLASSIQUE

3 SERVICES - 29\$

CHOIX D'ENTRÉES

Crème de pomme de terre et chou-fleur au fromage Le Vlimeux,
vinaigrette à l'oignon confit
et à la truffe, croûtons

Rillettes de jarret et flanc de porc poêlé,
émulsion Tonnato,
céleri-rave frais et fermenté

CHOIX DE RÉSISTANCE

Oeufs pochés servis sur une galette au kimchi, sabayon à la glace de légumes,
salade de champignons
et kale rôti au gingembre
-Extra burrata + 14\$

Lotte rôtie, bisque de homard et crevette,
petit pois, courgette, beurre à l'aneth,
salade de concombre au babeurre,
panko aux herbes
- Extra pétoncle + 8\$

Épaule de boeuf poêlé, riz sauvage
tomaté, condiment câpres, olives et
raisins secs, poivrons rouges marinés
-Extra foie gras poêlé + 15\$

LA FINALE

Génoise à la cardamome,
crème montée au beurre de sésame, gel
de mangue, caramel érable et banane

TAPAS MIDI

Olives mixtes, agrumes 7

Burrata, brocoli, poivrons, amandes, focaccia 29

Beignets de morue, crème fraîche maison (6) 12

"Fish tacos", salsa roja, crème fraîche, salade
de chou, chips (2) 20

Chou-fleurs frits, humus à la betterave rouge,
vinaigrette aux câpres, zaatar (4) 12

Polpettes de bœuf gratinées au 1608 (4) 13
Sauce marinara fumée, pickle de concombre

Focaccia maison parfumée aux herbes 5
Huile à l'ail confit et au vinaigre balsamique

Churros, dulce de leche (6) 12

À BOIRE...

La Sereine, Chablis, France (4oz) 14

Campo Nuevo, Viura, Espagne (4oz) 10

Gaso, Ripasso, Italie (4oz) 15

Campo, Tempranillo, Espagne (4oz) 10

Espresso Martini, café, citron, vodka, tia maria 16

Sauternes, Château Laribotte 14

Latté ou cappuccino 5

#Menu sujet à changement d'ici votre venue