



MENU

Menu midi par Chef Nico!

FORMULE CLASSIQUE

3 SERVICES - 29\$

CHOIX D'ENTRÉES

Crème de petits pois à la coriandre et aux épices, vinaigrette au gingembre, oignons frits

Beignets au kimchi de courgette et fromage, émulsion au sésame, concombre mariné

CHOIX DE RÉSISTANCE

Broccolinis et chou kale rôtis façon César, oeuf mollet, pois chiches marinés, tomate confite et fumée, croûtons

-Extra burrata + 14\$

Lasagne aux crevettes et au homard, sauce tomatée, salade de maïs et graines de citrouilles rôties, panko aux herbes
- Extra pétoncle + 8\$

Contre-filet de veau poêlé, rub au café, poêlée de gnocchis de patate douce et champignons, jus de viande
-Extra foie gras poêlé + 15\$

LA FINALE

Sponge cake au sarrasin, sorbet à la fraise et noix de coco, chantilly au basilic, compoté de rhubarbe, kasha sablé

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