



MENU

Menu midi par Chef Nico!

FORMULE CLASSIQUE

3 SERVICES - 29\$

CHOIX D'ENTRÉES

Crème de patate douce au chipotle,
vinaigrette à la coriandre, croûtons

Tartare de boeuf, émulsion au kimchi,
concombre mariné, wontons frits

CHOIX DE RÉSISTANCE

Brocolinis grillés façon César, oeuf
mollet, tomate confite, chapelure à l'ail
-Extra burrata + 14\$

Morue poêlée,
crème de petits pois à l'estragon, salade
de courgettes rôties, velouté de crevettes
monté au beurre noisette
- Extra pétoncle + 8\$

Boudin blanc, céleri-rave confit au gras
de canard, mais rôti, jus de viande à la
moutarde aux bleuets
-Extra foie gras poêlé + 15\$

LA FINALE

Panna cotta à la banane,
gel de mangue épicée, salade de pomme
verte, crumble de noix de coco

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