



MENU LUNCH - À PARTIR DE 11H00


(DU LUNDI AU SAMEDI DE 11H00 À 14H00)

LES ENTRÉES

 POTAGE DU MOMENT (INCLUS AVEC LES PLATS PRINCIPAUX)	6\$
 SALADE PRINTANIÈRE, VINAIGRE DE MIEL ET RÉDUCTION BALSAMIQUE (INCLUS AVEC LES PLATS PRINCIPAUX)	6\$
 PANIER DE FRITES, MAYO À LA TRUFFE ET DUXELLES DE CHAMIGNONS	6\$
CÉSAR DU GREG , ½ romaine gratinée au parmesan, lardons et croûtons	15 \$
TARTARE DE BŒUF avec sauce vierge aux olives et tomates séchées, copeaux de parmesan, roquette, Coulis de tomates et réduction balsamique (EN REPAS 22\$ AVEC FRITES/SALADE MAISON)	17 \$
TARTARE DE SAUMON À L'ASIATIQUE (sésame, coriandre, gingembre) avec mayo wasabi, Tagliatelle de concombres, gingembre confit et croûtons (EN REPAS 23\$ AVEC FRITES/SALADE MAISON)	18 \$
AILES DE POULET XXL FUMÉ MAISON , 4 ou 8 ailes — — Sauce BBQ épicé (EN REPAS 4/15\$ OU 8/23\$ AVEC FRITES/SALADE MAISON)	4 / 10\$ ou 8 / 18\$

LES PRINCIPAUX

(Tous servis avec frites + salade, sauf le poké bowl, pâtes, saumon et le porc braisé***)

BURGER DE BŒUF , oignons caramélisés, fromage, bacon, laitue, mayo à la truffe et Duxelles de champignons	19 \$
FISH'N CHIPS DE MORUE , façon Panko avec mayo tartare maison et citron	16 \$
SANDWICH DU MOMENT , (demandez à votre serveur la saveur du moment)	16 \$
***  POKÉ BOWL ESPADON GRILLE OU saumon poché (riz à sushis, tombée de légumes rôtis, Edamame, Mayo sésame, wakamé et roquette)	19 \$
*** SAUMON POCHÉ à basse température, sauce crémeuse à l'estragon, légumes du moment et salade	21 \$
*** ÉCHINE DE PORC BRAISÉ à basse température, aux herbes, sauce vin rouge, légumes du moment et salade	20 \$

LES DESSERTS & INFUSIONS

SÉLECTIONS DU CHEF \$\$\$

CRÈME BRÛLÉE (DEMANDEZ À VOTRE SERVEUR LA SAVEUR DU MOMENT) 9\$

 = végétalien  = végétarien  = Sans gluten