









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 CHAMPIGNONS	6\$
 CÉSAR DU GREG , ½ romaine gratinée au parmesan, lardons et croûtons	15\$
	Avec porc effiloché BBQ 18\$
 SAUMON FUMÉ À CHAUD (SERVI FROID)	16\$
Pain d'épices, caviar d'aubergines à l'orange, échalotes marinées, crème fraîche et éclats de pistaches	
	EN REPAS AVEC FRITES/SALADE MAISON 21\$
 TARTARE DE BŒUF	18\$
Mayo tartare, sauce vierge -olives, tomates séchées-, câprons, échalotes marinées, œuf 62°C, coulis de tomates et croûtons au beurre	
	EN REPAS AVEC FRITES/SALADE MAISON 23\$
AILES DE POULET XXL FUMÉES MAISONS, 4 ou 8 ailes — — Sauce BBQ épicée	4 POUR 12\$ 8 POUR 20\$
	EN REPAS AVEC FRITES/SALADE MAISON 4 POUR 17\$ 8 POUR 25\$

LES PRINCIPAUX (Tous servis avec frites + salade)

BURGER DE PORC **NAGANO** 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)	16\$

LES DESSERTS & INFUSIONS

CRÈME BRULÉE suivant l'inspiration	11\$
GÂTEAU SPÉCIALITÉ DU MOMENT	11\$

 = végétalien  = végétarien  = Sans gluten