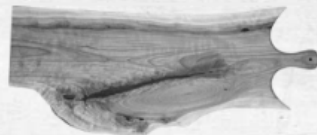


COMPOSEZ VOTRE TABLE D'HÔTE AVEC LES CHOIX D'ENTRÉES SÉLECTIONNÉES PAR UN *

TARTARE DE BŒUF AU COUTEAU *	15
DUO DE TARTARES AU COUTEAU	17
TARTARE DE SAUMON AU COUTEAU *	15
CALMARS FRITS, MAYO CURRY & CIBOULETTE *	14
CARPACCIO DE BETTERAVES, FETA, FRAMBOISES & ROQUETTE *	12
CŒURS DE ROMAINE, LARDONS & PANISSE FRITE *	12
TATAKI DE THON, FENOUIL & POMMES *	14
SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE	12
CREVETTES À LA CAJUN ET AVOCATS	12
PIEUVRE GRILLÉE	18
MINI-BURGERS DE BŒUF BRAISÉ (3)	15
RAGOÛT D'ESCARGOTS & CHAMPIGNONS SAUVAGES *	13
LES MOULES DU CÔTE	14
POKE BOL GÉNÉRAL TAO	15
BONBONS DE CANARD CONFIT, COMPOTE D'OIGNONS	13
POTAGE DU JOUR et ses garnitures	7
L'ASSIETTE DE COCHONNAILLES POUR 2	21

NOTRE FINE SÉLECTION DE CHARCUTERIES DU MOMENT.



MENU

Poissons & fruits de mer

01. CHOISIR UN PLAT

AJOUTEZ 13\$ À VOTRE SÉLECTION POUR FAIRE UNE TABLE D'HÔTE.

PAVÉ DE SAUMON 8oz	25
FISH N'CHIPS DE MORUE	21
TARTARE DE SAUMON 6 oz.	25
ASSIETTE DE 12 LANGOUSTINES (16/20)	37
POKE BOL DE SAUMON	28
MOULES (2lbs)	22

MOULES AUX CHAMPIGNONS, MOULES AU SAFRAN ET MOUTARDE DE MEAUX,
MOULES AU COCO ET CURRY
MOULES AU VIN BLANC ET ECHALOTES, MOULES EN BISQUE DE HOMARD (+2\$)

LE PLATEAU POUR 2	95
-------------------	----

Queues de homard, langoustines (6), tartare de saumon, crevettes tempura (6),
moules en bisque de homard, salade de homard.

MOULES À VOLONTÉ	22
------------------	----

TOUS LES JEUDIS SOIRS

Incluant un potage du jour et frites à l'ancienne.

02. CHOISIR UN ACCOMPAGNEMENT

POMME DE TERRE AU FOUR (GARNIE+3\$)
FRITES À L'ANCIENNE
FRITES DE POMMES DE TERRE SUCRÉES
POËLÉE DE CHAMPIGNONS, AIL, CITRON (GRATINÉE+2\$)
PURÉE DE POMMES DE TERRE, FROMAGE EN GRAIN
LÉGUMES INSPIRÉS
ASPERGES PROSCIUTTO +4\$



MENU

Salades

NOS SALADES

CŒUR DE ROMAINE, LARDONS, PANISSE FRITE ET POULET MARINÉ	20
SALADE DE CREVETTES TEMPURA, PASTÈQUES, COCO, CURRY ET SÉSAMES	21
POKE BOL VÉGÉTARIEN, TOFU	25
SALADE DE TATAKI DE THON, ŒUF POCHÉ, BACON ET PARMESAN	22

