

# Le menu midi

## ENTRÉES

**ASSIETTE DE CHARCUTERIES**  
FRUITS FRAIS ET SÉCHÉS,  
ASSORTIMENT DE VIANDES SALAISONNÉES,  
CORNICHONS  
PETITE **16,50** GRANDE **26,50**

**SOUPE DU JOUR CHOIX DU CHEF**  
PRÉPARATION MARCHÉ SAISONNIER  
TASSE **4,75** BOL **6,50**

**CALMAR**  
RONDELLES DE POIREAU GRILLÉES, AÏOLI  
AU BASILIQUE  
PETITE **13,75** GRANDE **19,75**

**RONDELLES D'OIGNONS MAISON**  
CHAPELURE PANKO, KETCHUP BALSAMIQUE  
VIEILLI  
PETITE **8,75** GRANDE **14,75**

**TARTE AUX QUATRE OIGNONS KURT**  
SAUCE AU FENOUIL GRILLE, NAPPAGE  
BALSAMIQUE VIEILLI, RONDELLES DE POIREAU  
GRILLÉES  
**12,50**

**ORMEAU**  
ORMEAU ROUGE MONTEREY BAY D'ÉLEVAGE  
FRAIS, PRÉPARATION DE STYLE DORÉ **31,00**

**FROMAGE DE CHÈVRE  
CROUSTILLANT**  
TOMATES SÉCHÉES AU FOUR, AIL RÔTI,  
CÂPRES, OLIVES **11,50**  
**CROQUETTES DE CRABE DORMEUR**  
SALADE AUX CONCOMBRE, OIGNONS  
ROUGES ET AU FENOUIL, AÏOLI AU  
BASILIQUE **18,00**

**« RISOTTO » AU CRABE BLEU**  
GRAINES DE POIVRE, ÉPINARDS FRAIS,  
ASPERGES, TOMATES, SAUCE CRÉMEUSE AU  
CITRON **16,50**

## PRODUITS DU JARDIN

**SALADE DE LAITUE GRASSE**  
FRUIT DE SAISON CARAMÉLISÉ  
BALSAMIQUE, NOIX CONFITES, FROMAGE  
BLEU POINT REYES, VINAIGRETTE  
BALSAMIQUE **14,50**

**SALADE CÉSAR**  
VINAIGRETTE MAISON, ASIAGO RÂPÉ, ANCHOIS  
**12,95**

**SALADE DE JEUNE LAITUE  
BIOLOGIQUE**  
TOMATES FRAÎCHES, CROUTONS,  
ASIAGO RÂPÉ,  
VINAIGRETTE DIJON **11,75**

SUPPLÉMENT DE POULET: 5\$

SUPPLÉMENT DE CREVETTES ROSES: 8\$

## SANDWICHS

CHOIX D'UNE SALADE DE JEUNE LAITUE BIOLOGIQUE, D'UNE  
SALADE QUINOA, D'UNE SALADE DE POMMES DE TERRE OU DE  
FRITES

**BURGER BISTRO DE BOEUF BLACK ANGUS**  
BACON FUMÉ, AVOCAT, SAUCE MAISON, CHEDDAR **17,95**

**BURGER DE BOEUF ANGUS GRILLÉ**  
FRITES, VINAIGRETTE MAISON **15,95**

**CLUB AU POULET**  
AVOCAT, TOMATES FRAÎCHES, BACON FUMÉ, CHEDDAR, AÏOLI À  
L'AIL **17,95**

**SANDWICH À LA DINDE RÔTIE**  
ÉPINARDS FRAIS, PESTO, TOMATES SÉCHÉES AU FOUR, GOUDA  
FERMIER, FOCACCIA **14,50**

**SANDWICH AU POULET GRILLÉ**  
OIGNONS CARAMÉLISÉS, TOMATES SÉCHÉES AU FOUR, JARLSBERG,  
MIEL, MOUTARDE DE GRAINS ENTIERS, FOCACCIA **14,95**

**SANDWICH À L'AUBERGINE GRILLÉE**  
POIVRONS ROUGES RÔTIS, ZUCCHINIS, OIGNONS,  
CHAMPIGNONS DE SAISON, FOCACCIA **13,75**

**SANDWICH GRILLÉ AU FROMAGE**  
TOMATES SÉCHÉES AU FOUR, OIGNONS CARAMÉLISÉS,  
FOCACCIA RÔTI **12,50**

## ENTRÉES

**FAUX-FILET NON DÉOSSÉ**  
RONDELLES D'OIGNONS MAISON AVEC CHAPELURE PANKO,  
PETITE SALADE DE JEUNE LAITUE **54,00**

**POISSON DU JOUR**  
PÊCHE DE LA JOURNÉE **23,50**

**ORMEAU**  
ORMEAU ROUGE MONTEREY BAY D'ÉLEVAGE FRAIS, PRÉPARATION  
DE STYLE DORÉ **62,00**

**FETTUCCINE AU POULET**  
ÉPINARDS, TOMATES SÉCHÉES AU FOUR, SAUCE CRÉMEUSE À L'AIL  
**19,75**

**CAPELLIS D'ANGELO**  
CHAMPIGNONS SHIITAKE, TOMATES FRAÎCHES, ÉPINARDS, FÈVES DE  
SOYA **17,75**

**HAMPE GRILLÉE BISTRO**  
JEUNE LAITUE BIOLOGIQUE, TOMATES FRAÎCHES, FRITES **24,50**

**SALADE DE POULET THAÏ**  
PE-TSAÏ, LAITUE ROMAINE, POIVRONS FRAIS, CARROTES EN  
LAMELLES **17,50**

**SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS ET MARINÉS**  
LÉGUME DE SAISON, GRAINES DE POIVRE,  
PESTO, FÊTA, ÉPINARDS FRAIS **15,75**

**FRITTATA DE CHAMPIGNONS EXOTIQUES**  
CHAMPIGNONS SAUVAGES DE SAISON, PARMESAN, ÉPINARDS FRAIS  
**15,50**

NOUS NOUS EFFORÇONS D'UTILISER DES PRODUITS DURABLES, LOCAUX ET BIOLOGIQUES.

LA MAJEURE PARTIE DE NOS FRUITS DE MER, DE NOS VIANDES ET DE NOTRE VOLAILLE SONT SANS HORMONES ET SANS ANTIBIOTIQUES, ET SONT ÉLEVÉS DANS UN ENVIRONNEMENT DURABLE.

L'EAU DU ROBINET EST SERVIE SUR DEMANDE SEULEMENT - NOUS VOUS REMERCIONS DE NOUS AIDER À CONSERVER NOTRE PRÉCIEUSE RESSOURCE.