DÉJEUNER

SOUPES & SALADES

SOUPE DU JOUR

SOUPE À LA NOIX DE COCO, CREVETTES ET CITROUILLE
(SF)(SL)
Crevettes de l'argentine, citrouillle, cannelle, crème à la noix de coco, menthe et gingembre

SALADE DE BURRATA ET CHOUX DE BRUXELLES
(VG)(SG)(N)
Roquette, pistaches, balsamique, vinaigrette érable et dijon

SALADE CÉSAR AU CHOU FRISÉ
Chou frisé, bacon, parmesan, anchois, croutons au pain foccacia

RAJOUT DE PROTÉINE:
6 morceaux de crevettes | 6 OZ de poulet | Poisson du jour

**Les salades sont offertes en portion entrée ou en portion repas.*

ENTRÉES

PIEUVRE GRILLÉE AVEC HUMMUS AUX BETTERAVES (SL)
Pois chiches, sésame, huile de graines de citrouille fumées, radis melon d'eau, crostini au levain

ARANCINI AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES (VG)
Arborio rice, Fontina cheese, truffle-sage crema

MINIS BURGERS AU POULET AUX CORNFLAKES
Betteraves dorées, salade de pommes et fenouil, glaçage aux piments jalapenos, petit pain de pommes de terre

QUICHE DU JOUR
Servit avec frites, soupe, ou salade

PÉTONCLES GÉANTES DE L'ANTLANTIQUE (SG)
Mousseline a la pomme douce et rhubarbe, tostones à la plantaine verte, sauce aux canneberges

PLATS PRINCIPAUX

POISSON DU JOUR
Une création par notre équipe culinaire.
Notre sélection des meilleurs poissons frais, préparés avec soin pour ravire les papilles.

BAVETTE GRILLÉE DE 7 OZ ET FRITES À LA TRUFFE
Roquette, parmesan, chimichurri, vinaigrette à la moutarde et raifort

CHOU-FLEUR RÔTI AU TURMERIC (V)(SG)(SL)
Tahini, pomme grenade, échalotes marinées, ail, herbes fraîches

POULET DE CORNOUAILLES BRAISÉ DE BIÈRE STOUT
Purée de céleri râve, poireaux, légumes racine rôtis, jus de thyme et bière foncée

CRÉATION QUOTIDIENNE DU CHEF
Une création spéciale de notre équipe culinaire

COTOLETTA DE PORC AVEC RISOTTO AU FROMAGE BLEU EMRITE (N)(P)
Escalope de porc avec os, riz Carnaroli Acquerello, poire pochée, noix caramélisées

PÂTES PAPPARDELLE MAISON
Saucisse italienne, courge musquée, Stracciatella, émulsion à l'orange et beurre brun

QUEUE DE BŒUF BRAISÉE ET RIZ BOMBA À LA MOELLE OSSEUSE
(SG)(SL)
Gremolata, salade de cressons, réduction vin rouge

HAMBOURGEOIS DE LA SEMAINE
Une création spéciale de notre équipe culinaire

PIZZA AUX AVOCATS ET JALAPEÑOS (VG)
Ricotta, citron vert, coriande et huile d'olive

Légende: (SG) Sans Gluten, (SL) Sans lait, (V) Vegan, (VG) Végétarien, (N) Noix, (P) Porc

Veuillez informer notre personnel de toute allergie et restrictions alimentaires afin que nous puissions les prendre en compte.

DESSERTS

D E S S E R T S

CHEF'S WEEKLY DESSERT CREATION
A special sweet creation by our culinary team

WARM CHOCOLATE FOREST (VG)
Warm chocolate brownie, forest fruits,
chocolate crunch, vanilla ice cream

APPLE CRUMBLE PIE (VG)
Cinnamon, buttery crumble, caramel sauce with
whipped cream

ORANGE CRÈME BRÛLÉE (VG)(GF)

SEASONAL FRUIT AND SORBET (V)(GF)(DF)

CRÉATION DU DESSERT DE LA SEMAINE
Une création sucrée spéciale, préparée par l'équipe culinaire

CHOCOLAT ET FRUITS DE LA FORÊT (VG)
Brownies chauds au chocolat, fruits de la forêt,
croustade de chocolat, crème glacée à la vanille

CROUSTADE AUX POMMES (VG)
Cannelle, croustade, sauce caramel avec
crème fouettée

CRÈME BRÛLÉE À L'ORANGE (V)(SG)

SORBET ET FRUITS DE LA SAISON (V)(GF)(DF)

Legend: (GF) Gluten Free, (DF) Dairy Free, (V) Vegan, (VG) Vegetarian, (N) Nuts, (P) Pork

Please advise our staff of any food allergies and dietary restrictions so that we can accommodate.