

# Menu soir



## ENTRÉES

**Soupe du jour** 10

**Soupe à l'oignon** 12

Oignons caramélisés à la bière Sang d'encre, fond de volaille, croûtons gratinés

**La petite verte** 10

Verdurette, copeaux de légumes, vinaigrette

**Carpaccio de bœuf** 21

Copeaux tomme de brebis, condiment ail noir, tuile de Pumpernickel, champignons marinée

**Ailes de poulet (8)** 12

Sauce au fromage bleu

**La pieuvre à la Catalane** 16

Braisé de pieuvre et chorizo, réduction de fond de veau aux poivrons grillés

**Tartare de saumon** 16

Saumon de l'Atlantique, câpres, huile d'olive, herbes fraîches, câpres frites, croûtons maison et verdurette

**Tartare de bœuf** 16

Cornichons, ciboulette, pesto d'estragon, mayonnaise au raifort frais, croûtons et verdurette

**Boudin maison** 22

Pavé rôti au beurre accompagné de purée de panais, chutney de pommes au gingembre, sauce à la moutarde

## PLATS

**Le poulet frit** 32

Poulet frit, sauce au miel épicé, salade fraîche aux légumes croquants, accompagné de frites

**La pâte végétarienne** 28

Ravioli de courge, crème à la sauge, courge rôtie, graines de citrouille

**Risotto aux champignons** 28

Bouillon de légumes, champignons rôtis, effluves de truffe et parmesan

**Tartare de saumon** 30

Saumon de l'Atlantique, câpres, huile d'olive, herbes fraîches, câpres frites, croûtons maison et salade verte

**Tartare de bœuf** 30

Cornichons, ciboulette, mayonnaise au raifort frais, croûtons, salade verte et frites

**Entrecôte de bœuf angus certifié AAA, 180 g** 45

Accompagné de frites au parmesan citronné et sauce au vin rouge

**Pavé de morue poêlée** 35

Servi sur un cari de légumes et pois chiches au gingembre et à la citronnelle

## PIZZAS

8 ou 12 po

**La pepperoni** 20/24

Sauce tomate, fromage mozzarella, pepperoni

**La méditerranéenne** 20/24

Olives, feta, pesto, tomates, oignons rouges

**La chèvre bacon** 22/26

Sauce tomate, fromage mozzarella, fromage de chèvre, bacon, sirop d'érable

**La 3 fromages** 22/26

Sauce tomate, fromage mozzarella, fromage brie, fromage bleu

**La prosciutto** 22/26

Prosciutto, roquette, parmesan, huile citronnée

**La côte levée** 24/28

Effiloché de côte levée, sauce barbecue, oignons et poivrons rôtis, fromage mozzarella

**Frites** 5

## À PARTAGER

**Duo de tartare** 32

Nos tartares de bœuf et de saumon en vedette sur une planche gourmande à partager. Accompagné de salade et de frites.

**Houmous** 12

Houmous du moment, légumes, trempette, pain cuit sur pierre

**La planche** 24

Fromages et charcuteries d'ici, confit d'oignons, compotée de petits fruits, croûtons

**Plat à partager** **Prix du marché**

Un plat gourmande pour 2 personnes ou plus! L'équipe de la cuisine s'occupe de vous.

## DESSERTS

Informez-vous sur notre sélection de desserts frais préparés avec soin par notre équipe de pâtisseries.

*Allergies, svp informez votre serveur*