



Le midi

Le Bœuf 29

Coupe de bœuf du boucher, cuite sur le grill avec sauce aux échalotes, accompagnée de frites et de salade verte

Butcher's cut of beef, cooked on the grill. Served with our shallot sauce, french fries and green salad

Cuisse de canard confite 26

Accompagnée de pommes de terre sautées aux herbes fraîches et lardons, légumes de saison et sauce au thym

Duck leg confit, accompanied by sautéed potatoes with fresh herbs and bacon bits, seasonal vegetables and thyme sauce

Cavatellis 22

Pâtes fraîches au pesto de roquette, tomates confites et mozzarella fraîche. Garnies de panko croustillant et de jeunes pousses

Fresh pasta, arugula pesto, confit tomatoes, fresh mozzarella, garnished with crispy panko

Tartare 25

Thon frais, condiment épicé à la lime et huile de sésame, dés de concombre, oignons verts, coriandre fraîche et wonton frits. Accompagné de frites et salade

Fresh tuna, cucumbers, cilantro, fried wonton, lime and sesame oil, served with French fries and salad

Salade repas 19

Cœur de romaine, courge butternut rôtie au thym, légumes croquants, pois chiches grillés, oignons verts, persil, féta et vinaigrette au dukkah

Romaine heart, roasted butternut squash, crunchy vegetables, grilled chickpeas, green onions, parsley, feta and dukkah vinaigrette

La Mer 27

Pavé de saumon grillé au citron accompagné de légumes de saison poêlés au beurre, pommes de terre persillées et sauce vierge aux tomates fraîches et basilic

Lemon grilled salmon garnished with a virgin sauce, accompanied with seasonal vegetables, potatoes

Formule table d'hôte – Toujours accompagnée d'une **soupe** et d'un **dessert** du jour : + 8 \$

* Allergies, svp informez votre serveur.

* Allergies, please inform your server.