



## Menu midi / Lunch menu

### Entrées | Appetizers

Soupe du jour / <i>Soup of the day</i>	10	Ⓞ
Salade composée vinaigrette à la fleur d'oranger, graines de tournesol rôties, suprême de pamplemousse <i>Mixed salad with orange blossom vinaigrette, roasted sunflower seeds, grapefruit supreme</i>	12	Ⓞ
Beignet de poisson pané au wasabi, sauce wafu <i>Wasabi battered fish cake, wafu sauce</i>	16	
Rouleau de printemps au canard et gingembre, petite salade, vinaigrette à la coriandre <i>Duck and ginger spring roll, small salad, coriander vinaigrette</i>	16	

### Plats principaux | Main Fare

Table d'hôte 3 services <i>Table d'hôte 3 course</i>	45	
Pavé de truite saumonée, quinoa aux herbes, salsa de tomates fraîches <i>Salmon trout steak, herbed quinoa, fresh tomato salsa</i>	28	Ⓞ
Lasagne végétarienne gratiné, sauce tomate, basilic <i>Vegetarian lasagna au gratin with tomato sauce and basil</i>	25	
Hamburger maison, marmelade de bacon, oignons caramélisés, aioli, laitue, tomates, cornichon, frites <i>Homemade hamburger, bacon marmalade, caramelized onions, aioli, lettuce, tomatoes, pickle, fries</i>	26	
Cuisse de canard confit, purée de légumes racines, sauce érable et cidre <i>Duck leg confit, root vegetable purée, maple and cider sauce</i>	30	Ⓞ

### Dessert | Sweet Endings

Ile flottante, crème anglaise, caramel et amandes <i>Floating island, English cream, caramel and almonds</i>	12	
Mousse au chocolat et à la menthe / <i>Chocolate and mint mousse</i>	12	Ⓞ
Tarte citron meringué revisité / <i>Lemon meringue pie revisited</i>	14	
Glace et sorbet / <i>Ice cream and sorbet</i>	10	Ⓞ