

ENTRÉES / APPETIZERS

Mélange d'olives marinées <i>Marinated olive mix</i>	 8
Gaspacho de tomates et melon d'eau <i>Tomato and watermelon gazpacho</i>	 12
Tataki de thon en croûte de sésame, glace de gingembre <i>Sesame-crusted tuna tataki with ginger glaze</i>	 15
Asperges au beurre, œuf poché & amandes <i>Butter-braised asparagus, soft-boiled egg & almonds</i>	 15
Salade méditerranéenne, vinaigrette au vin rouge <i>Mediterranean salad with red wine vinaigrette</i>	 14
Carottes nantaises caramélisées au miel, ricotta maison <i>Honey-glazed Nantes carrots with house-made ricotta</i>	 15
Assiette de fromages et charcuteries à partager <i>Cheese and charcuterie board for sharing</i>	35

PLATS PRINCIPAUX / MAIN FARE

Taco végétarien aux champignons <i>Vegetarian mushroom taco</i>	22
Burrata, tomates confites, légumes marinés <i>Burrata with confit tomatoes and marinated vegetables</i>	25
Focaccia maison, fior di latte, prosciutto et tomate <i>House-made focaccia with fior di latte, prosciutto and tomato</i>	24
Sandwich au poulet sur pain brioché, bacon et oignons caramélisés <i>Chicken sandwich on brioche bun with bacon and caramelized onions</i>	24
Saumon à l'orange épicée, bok choy de la ferme Colline du Chêne <i>Spiced orange-glazed salmon with bok choy from Colline du Chêne farm</i>	 30
Bavette de bœuf grillé, frites maison <i>Grilled flank steak with house-made fries</i>	32

DESSERTS / SWEET ENDINGS

Pavlova aux petits fruits <i>Mixed berry pavlova</i>	 12
Crèmeux chocolat praliné, crème anglaise <i>Praline chocolate cream with crème anglaise</i>	 12
Glace et sorbet maison <i>Home-made ice cream and sorbet</i>	 11
Fromage du Québec <i>Québec cheese selection</i>	18