

Menu *midi*

25\$

Choix d'entrée + plat principal

Entrées

POTAGE DU MOMENT

SALADE VERTE DU MOMENT

BISQUE DE HOMARD — +6\$

Crème fraîche maison, huile d'estragon, crostini.

CHOU-FLEUR FRIT — +4\$

Sauce Buffalo, sauce ranch, fromage bleu, céleri.

GRAVLAX DE SAUMON — +6\$

Yogourt aux herbes, pomme verte, caviar de mujol, oignons marinés.

TATAKI DE BŒUF — +5\$

Crème sûre fumée, maïs rôti, chorizo, poireaux frits.

Plats

BURGER DE BŒUF ET FRITES

Émulsion à la truffe, duxelles, brie, bacon, oignons marinés.

SUPRÊME DE VOLAILLE

Purée de céleri-rave, haricots verts, sauce Albufera.

SALADE DE CREVETTES NORDIQUES

Laitue Folia, radis, vinaigrette aux herbes, salicorne, concombre, échalotes frites.

TAGLIATELLES À LA PUTTANESCA

Anchois, olives, câpres, sauce tomate, basilic. AJOUT DE 3 CREVETTES +12\$

POISSON DU MOMENT (PRIX DU MARCHÉ)

Chaudrée de maïs et chorizo, tomates confites, tuile de parmesan.

MOULES ET FRITES — +5\$

Façon marinière.

TARTARE DE SAUMON (FRITES OU SALADE) — +10\$

Crème fraîche maison, pomme verte, aneth, caviar de mujol.

TARTARE DE BŒUF (FRITES OU SALADE) — +10\$

Duxelles, truffe, pecorino, graines de moutarde marinées, topinambour.

Dessert

BROWNIE AU CHOCOLAT — 10\$

CRÈME BRÛLÉE — 10\$

VERRINE AU CITRON — 10\$