

Menu *midi*

27\$
Entrée + Plat principal

Entrées

POTAGE DU MOMENT

SALADE VERTE DU MOMENT

BISQUE DE HOMARD — +6\$

Crème fraîche maison, huile d'estragon, crostini.

CHOUX DE BRUXELLES FRITS — +4 \$

Sauce romesco, aioli au citron, pistaches.

SALADE DE POULPE — +7 \$

vinaigre balsamique, câpres, oignon rouge, persil

CROMESQUIS DE POULET BRAISÉ — +5 \$

sauce César, lardons, parmesan, sucrose.

Plats

CARRÉ DE PORC SOUS VIDE

Courgettes, lardons, poireaux, sauce aux poivres.

RISOTTO (EXTRA CANARD +8 \$)

Céleri-rave, lardons, truffe, herbes fraîches.

POISSON DU MOMENT (PDM)

Beurre blanc fumé, courge, argousier, champignons King.

SALADE DE CANARD CONFIT

Vinaigrette à la framboise, amandes, fromage de chèvre.

BURGER DE BŒUF ET FRITES

Dijonnaise, compoté d'oignons, brie, bacon, roquette.

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 \$