

MENU BISTRO

SALADES

AJOUTEZ UN EXTRA À VOTRE SALADE POULET (\$8) SAUMON(\$12) 4 CREVETTES TEMPURA (\$8)

SALADE DU JARDIN *Petite \$13 Grande \$17*
Vinaigrette maison, légumes de saison.

SALADE GRECQUE *Petite \$14 Grande \$18*
Concombres, poivrons, oignons, tomates cerises, olives Kalamata, fromage feta et vinaigrette maison.

SALADE CÉSAR À LA BEAULIEU *\$17*
Laitue romaine, pancetta sautée, copeaux de parmesan, croûtons feuilletés, câpres frites, vinaigrette maison.

SALADE DE BETTERAVES *\$18*
Pommes, clémentines, roquette, vinaigrette balsamique, noix de pin, fromage de chèvre émietté, émulsion de mangue et citron.

POKÉ BOWL AU CANARD CONFIT OU TOFU *\$25*
Légumes asiatiques: mini bok choy, poivrons, carottes, oignons verts, chou chinois, servi sur des pâtes ramen, sauce thai et noix torréfiées concassées.

SANDWICHES

• Tous nos sandwichs sont servis avec frite ou salade du jardin. •

LE VÉGÉ BURGER *\$16*
Pain burger brioché, galette aux riz & légumes, fromage suisse, cornichons, tomates et roquette. Tapenade de poivrons rouges grillés.

LE PHILLY STEAK " OPEN FACE" AU FROMAGE *\$16*
Sur un pain panini, bœuf mariné sauté au vin rouge, oignons, champignons, poivrons, fromage cheddar fort et roquette.

LE GRILL CHEESE DELUXE *\$18*
Pain multigrains, fromage Pizy, fromage cheddar fort, compote d'abricot, pomme macérée à l'orange et miel.

LA SANDWICH ITALIENNE *\$18*
Pain Italien, viande italienne à la plancha, oignons, champignons, poivrons, fromage provolone, roquette, pico de gallo et vinaigrette italienne.

LE BLT AU POULET *\$19*
Pain multigrains, poulet grillé, tomates, fromage cheddar, bacon, laitue, mayo miel sésame.

LA SANDWICH AU POULET SATAY *\$19*
Pain ciabatta multigrain, poulet enrobé de sauce satay, graines de sésame, amandes grillées, fromage suisse et chou chinois

LE BURGER *\$19*
Pain burger brioché, galette de bœuf, poivrons grillé, fromage cheddar fort, cornichons, échalotes frites, tomates et roquette, mayo maison.

Pizzas

LA FROMAGE *\$19*
Sauce tomate, fromage provolone, cheddar râpé, parmesan, roquette et échalotes frites.

LA PÉPÉ CHORIZO *\$20*
Sauce tomate, peppéronis, chorizo, oignons rouges, poivrons grillés, mozzarella, olives vertes.

LA VÉGÉ *\$21*
Sauce aux tomates séchées et au parmesan, oignons rouges, poivrons grillés, artichauts, olives vertes, chèvre émietté.

LA SAUMON FUMÉ *\$22*
Sauce crème fromage aneth et citron, saumon fumé, oignons rouges, tomates cerise, mozzarella, roquette et câpres frites.

ENTRÉES

- SOUPE DU MOMENT** \$10
- NACHOS FAÇON DU CHEF (DEMI OU PLEINE GRANDEUR)** \$ 11 \$ 19
Pâtes won-ton frites, salsa, jalapeños, olives vertes, fromage cheddar, crème sure, guacamole, pico de gallo, coulis de fromage chaud, échalotes frites.
- CREVETTES TEMPURA (6 OU 12)** \$12 \$24
accompagnées de choix asiatique, et d'une sauce cocktail maison.
- AILES DE POULET (6 OU 12)** \$13 \$26
Choix de sauce: Red Hot au beurre ou thaï
- LES TACOS AUX CREVETTES TEMPURA (2 OU 4)** \$ 14 \$ 28
Taco au maïs, morceaux de crevettes tempura, émulsion mangue et citron, guacamole, chou asiatique et fromage feta.
- LE FROMAGE FONDANT À LA CHARBONNEAU** \$15 \$19
*Fromage Pizy, chutney de fruits maison, salade de pousses aux noix et pain brioché poêlé.
(1 OU 2 MORCEAUX)*
- TOFU POÊLÉ À L'ORANGE ET MIEL CROÛTÉ** \$16
Croûté de tournesol, chutney de fruits maison et pain brioché poêlé
- CALMAR FRIT** \$ 18
Balsamique et parmesan, servi avec sauce cocktail maison.
- TARTARE DE SAUMON FUMÉ** \$19
Légèrement crémeux et fruité, avec blinis et croûtons au poivre rose
- TARTARE DE BOEUF FAÇON TRADITIONELLE (3 ONCES, 6 ONCES)** \$20 \$36
Avec cornichons frits et croûtons au poivre rose.
- PLATEAU DE CHARCUTERIE ET FROMAGE (POUR 1 OU 2 PERSONNES)** \$20 \$40
Oignons caramélisés au porto, chutney de fruits, croûtons au poivre rose et blinis poêlé.

PLATS PRINCIPAUX

- LA POUTINE** \$14
*Sauce maison (Lardons et érable), fromage en grains et frites
• ajouter du canard confit \$7*
- LE POULET OU TOFU TAO** \$22
Poulet ou tofu frit sauté dans une sauce tao maison, graines de sésame, poivrons et oignons verts sur riz basmati.
- LA PÂTE AU POULET** \$26
Papardelle, sauce crème parmesan aneth et citron. Tomates séchées, champignons, oignons rouges, roquette et échalotes frites.
- LE GNOCCHI** \$ 28
Sauce Putanesca, graines de tournesol, oignons verts, copeaux de parmesan et échalotes frites.
- LE SAUMON GRILLÉ** \$ 31
Sauce aux tomates séchées, riz basmati et légumes du moment.
- LA BAVETTE** \$35
Sauce au vin rouge, frites et légumes de saison.
- LA CUISSE DE CANARD CONFITE (1 OU 2)** \$22 \$40
Pommes de terre en quartiers sautées au gras de canard, ail et fines-herbes. Servi avec légumes de saison.

SERVICE ET TAXES EN SUS. LES PRIX SONT SUJET À CHANGEMENT SANS PRÉAVI