

CHARCUTERIES

D'ici & d'ailleurs
25 (2 personnes)

BURRATA DE 100G

Tomates, mâche, croûtons, serano
22 (2 personnes)

CHAUDRÉE DE FRUITS DE MER

*Calmars, crabes, crevettes,
huîtres, pétoncles*
8

BUN AU POULET FRIT

Cacciocavallo fondu, bacon, mayo, frites ou salade
21

GNOCCHIS MAISON

Sauce crème, champignons sautés
14

CARPACCIO DE BISON

*Beurre de noisette, betteraves,
caviar de moutarde,
échalotes frites,
gouda 24 mois*
23

SALADE NIÇOISE

*Thon saisi, laitues, tomates, oeufs durs,
olives, haricots*
22

TARTARE DE THON

*Vinaigrette lime gingembre, sésame, concombres,
piments, oignon vert, purée d'avocat*
19/29 (grosse portion)

GUÉDILLE CREVETTES & HOMARD

Mayo, céleri, oignon vert, frites ou salade
23

LE COIN DES PETITS

POULET FRIT & FRITES

9

LES À CÔTÉS

FRITES FRAÎCHES MAISON

Aneth, mayo estragon
6

LA PETITE SALADE VERTE

6

LÉGUMES RÔTIS DU MOMENT

9



SPAGHETTI AUX BOULETTES DE VEAU & PARMESAN

Tomates San Marzano, basilic
20/65 (4 personnes)

RAVIOLI MAISON AU HOMARD

*Chair de homard,
beurre aux fruits de mer,
parmesan, maïs,
émulsion aux herbes*
23

BAR RAYÉ POÊLÉ

*Sauce cari rouge & lait de coco,
couscous israélien, légumes rôtis*
25

POULET DE CORNOUAILLES RÔTI AU FOUR À BOIS

*Sauce Smoke Show, herbes fraîches,
salade de chou, pommes de terre rattes*
30

MACREUSE DE BOEUF 1855

Purée de pommes de terre au cheddar en grains, haricots
25

BRISKET DE BOEUF DE L'ÎLE-DU-PRINCE-ÉDOUARD

*Fumée au four à bois, sauce BBQ maison,
purée de courge, légumes*
23

ESCALOPES DE VEAU DE LAIT POÊLÉES

Sauce champignons porcini, risotto parmesan, épinards à l'ail
35

JARRET DE PROSCIUTTO IMPORTÉ D'ITALIE

Gnocchis aux herbes, pâte de truffe
75 (2 personnes)

LES DESSERTS

CHURROS

Sauce au caramel salé & au chocolat noisette
12

LE DÉCADENT

*Mousse chocolat, cake chocolat, glaçage rocher,
chantilly chocolat, coulis framboise*
11

CITROUILLE & CHAÏ

*Crèmeux citrouille, cake aux épices,
chantilly thé chaï, fluide citrouille,
crumble gingembre*
11

