



MENU 3 SERVICES 50\$

ENTRÉES

TARTARE DE BŒUF

DIJON — CÂPRES — CORNICHONS — TABASCO
OIGNONS — CIBOULETTE — HUILE D'OLIVE

TARTARE DE SAUMON

AÏOLI À LA TRUFFE — TEMPURA — OIGNONS
CIBOULETTE — ŒUF DE CAILLE — TOBIKO

TARTARE DE THON +2\$

WASABI SOJA — AVOCAT — SÉSAME BLANC
CIBOULETTE — OIGNONS — TARO CROUSTILLANT

CARPACCIO DE BŒUF SAISI

CÂPRES CROUSTILLANTES - ROQUETTE
TAHINI YUZU — DAIKON

CARPACCIO DE SAUMON LIBANAIS

SUMAC — LABNEH — MENTHE — CONCASSE DE
TABOULÉ — HUILE D'OLIVE

OS À MOELLE + 2\$

AMANDES RÔTIES — CAVIAR DE MOUTARDE
OKA — CHIMICHURRI — PAIN CAMPAGNE GRILLÉ

CALMARS GRILLÉS

MAYO WASABI — TOBIKO - ROQUETTE

SALADE WEDGE

ICEBERG — ÉCHALOTES CROUSTILLANTES
BACON — FROMAGE BLEU ET VINAIGRETTE

KALE ET ROMAINE STYLE CÉSAR

PANCETTA — CROÛTONS — AMANDES - PARMESAN

SALADE " M"

CRESSON — MESCLUN — RADIS - CONCOMBRES
GRAINES DE CITROUILLE — VINAIGRETTE À L'ÉRABLE

PLATS

BAVETTE DE BŒUF 8ON

FILET MIGNON 10ON + 25\$

CONTRE-FILET NY 16ON + 25\$

CÔTE DE BOEUF 16ON + 25\$
DEL MONACO

DEMI-POULET RÔTI PORTUGAIS

TOUTES NOS VIANDES SONT SERVIES AVEC FRITES

SAUMON SAISI

LAQUE AU MISO ET GINGEMBRE - ASPERGES
RIZ SAUVAGE — CROUSTILLES DE PANAI

STEAK DE THON ZAATAR

CAVIAR D'AUBERGINE — GRELOTS RÔTIS

POISSON DU JOUR

ACCOMPAGNEMENTS DU CHEF

DESSERTS

POUDING AU PAIN

BANANE ET CHOCOLAT
CAMEL ET GLACE VANILLE

GÂTEAU FROMAGE AUX FRAISES

BISCUIT GRAHAM ET COULIS DE PETITS FRUITS

