

Table d'hôte du midi

SERVI DU LUNDI AU JEUDI
DE 11H À 14H

CHAQUE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI, LE CHEF LOUIS VOUS PROPOSE UNE TABLE D'HÔTE QUI INCLUT LA SOUPE OU LA SALADE EN ENTRÉE ET LE DESSERT. LES CHOIX CHANGENT DE JOUR EN JOUR. ON VOUS ATTEND!

Les dîners à la Carte

CÉSAR CLASSIQUE		LAITUE ROMAINE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE, BACON, CROÛTONS	15
CÉSAR POULET		LAITUE ROMAINE, POULET GRILLÉ, VINAIGRETTE CRÉMEUSE, BACON, CROÛTONS	20
CHÈVRE CHAUD		MIEL DE TRÈFLE, PISTACHES, MESCLUN, CROÛTONS, LÉGUMES MARINÉS	16
SALADE VALLÉE		MESCLUN, GRUYÈRE, JAMBON, ŒUF, VOLAILLE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	16
TOAST À L'AVOCAT		RICOTTA À LA BETTERAVE, TOMATES, AVOCAT, PAIN GRILLÉ, BOCCONCINI, BASILIC	13
SAUMON FUMÉ		BAGEL, SAUMON FUMÉ (2 OZ), CÂPRES, OIGNONS, FROMAGE À LA CRÈME, SALADE	16
GÉNÉRAL TAO		POULET FRIT, RIZ VAPEUR, SAUCE TAO, LÉGUMES SAUTÉS, LIME, CORIANDRE, SÉSAME	16
POKE BOWL		THON ROUGE, QUINOA, CONCOMBRE, CHIOGGIA, EDAMAME, CORIANDRE, SAUCE WAFU	18
TARTARE SAUMON		ASPERGES, CONCOMBRE, CAVIAR, ANETH, CRÈME SÔRE, CHIPS DE CREVETTES	16 27
SPAGHETTI BOLO		SAUCE BOLOGNAISE, PAIN GRILLÉ À L'AIL	15
HAMBURGER STEAK		8OZ, PURÉE DE PDT, CHAMPIGNONS, LÉGUMES ET POMME PAILLE	17
GRILLED CHEESE		PAIN GRILLÉ, CHEDDAR, CRUDITÉS	6,50
GRILLED CHEESE		PAIN GRILLÉ, BRIE FONDANT, CANARD CONFIT, CANNEBERGES, CRUDITÉS	11
DESSERTS			
GÂTEAU CHOCOLAT		CHOCOLAT MAISON, GEL DE CERISES, CHANTILLY	6,50
GÂTEAU CAROTTE		GÉNOISE AUX ÉPICES, GANACHE À LA CRÈME, NOIX, BUTTERSCOTCH	6,50
CRÈME BRÛLÉE		DU MOMENT	6,50