

MENU MIDI

Avec soupe ou entrée du jour et café ou thé

~ With soup or daily starter and coffee or tea

SALADE FRISÉE AVEC HARICOTS VERTS,
AMANDES RÔTIÉS ET MAGRET DE CANARD FUMÉ
ACCOMPAGNÉE D'UNE VINAIGRETTE À
L'ÉCHALOTE – 22

Chicory salad with green beans, roasted almonds
& smoked duck breast served with a shallot
vinaigrette

PENNE AVEC SAUCISSES TOULOUSE ET
CHAMPIGNONS SERVI AVEC UNE SAUCE
CRÉMEUSE DEMI-GLACE – 20

Penne with Toulouse sausage and mushrooms
served with a creamy demi-glace sauce

SUPRÊME DE POULET AVEC COUSCOUS, FRUITS
SECS ET BETTERAVES JAUNES – 22

Chicken supreme with couscous, dried fruit &
yellow beets

POISSON DU JOUR – PM
risotto & légumes

HORS D'OEUVRES

SOUPE DU JOUR – 6
Chef's daily soup

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE – 11
French onion soup

CALMARS FRITS – 13
Fried calamari

RILLETTE DE CANARD – 13
Duck rilette

POUTINE À L'AGNEAU BRAISÉ – 14
Braised lamb poutine

TARTARE DE BOEUF, AVOCATS, PARMESAN, NOIX
DE PINS ET JALAPENO – 15 / 23
Beef tartare, avocado, parmesan, pine nuts and
jalapeno

SANDWICHES

Avec soupe ou entrée du jour et café ou thé

~ With soup or daily starter and coffee or tea

SANDWICH AUX LÉGUMES GRILLÉS – 15
Grilled vegetable sandwich

SANDWICH AU POULET GRILLÉ – 17
Grilled chicken sandwich

CROQUE-MONSIEUR, JAMBON, BÉCHAMEL,
GRUYÈRE – 18
Croque-monsieur, ham, béchamel, gruyère

SANDWICH À L'AGNEAU BRAISÉ – 19
Braised lamb sandwich

HAMBURGER À L'AGNEAU – 21
Lamb burger

LES CLASSIQUES

SALADE DE LÉGUMES GRILLÉS, FROMAGE DE CHÈVRE ET QUINOA – 16

Grilled vegetable salad with goat cheese and quinoa

SALADE DE POULET CROUSTILLANT, LARDONS, CHEDDAR – 18

Crispy chicken salad, lardons, cheddar

SALADE CÉSAR AU POULET GRILLÉ – 17

Grilled chicken Caesar salad

SALADE NIÇOISE – 22

Niçoise salad

SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE – 19

Spaghetti à la bolognaise

TAGLIATELLE AU PISTOU DE ROQUETTE – 19

Arugula pistou tagliatelle

FILET DE SAUMON, PISTOU DE CÂPRES, PERSIL ET CITRON – 24

Salmon filet, capers, parsley, lemon pistou

STEAK FRITES (BAVETTE) BEURRE MAÎTRE D'HÔTEL – 24

Steak frites (bavette), compound butter

CÔTELETTES D'AGNEAU AU ROMARIN(4) – 32

Grilled rosemary lamb chops (4)

CARRÉ D'AGNEAU EN CRÔUTE DE SÉSAME, FROMAGE DE CHÈVRE – 39

Rack of lamb, sesame crusted, goat cheese

VINS AU VERRE WINES BY THE GLASS

BLANC / WHITE

	5oz	8oz
*I.P. Oakbank, Chardonnay, Australie	– 7	12
Mission Hill - Pinot Blanc - Okanagan Valley, Canada	– 10	15
Dr.Loosen - Riesling - Mosel, Allemagne	– 10	15
Caliterra Tributo - Sauvignon Blanc - Leyda, Chile	– 10	15
Tommasi - Pinot Grigio - Vénétie, Italie, I.G.T.	– 11	16

ROUGE / RED

*I.P, Oakbank, Cabernet Sauvignon, Australie	– 7	12
Les Janelles - Syrah - Pays d'Oc, France	– 10	15
Urlo - Syrah, Cab. Sauv., Merlot, Sangiovese, Alicante & Petit Verdot - Toscane, Italie, I.G.T.	– 11	16
Mission Hill, Five Vineyards - Cabernet Sauvignon & Merlot - Okanagan Valley, Canada	– 11	16
Robert Mondavi Private Selection - Pinot Noir - Californie	– 12	17