



Cuisine réconfortante
et locale

ENTRÉES

Soupe *le choix du chef* 9

Trempelette aux épinards et artichauts 3 fromages focaccia 14 (V)

Ailes de chapon assaisonnées de notre sauce Piri-Piri maison, salade de chou (4) 14 *

Saumon écossais fumé servi sur notre focaccia maison grillée, caviar mujjol, câpres frits, crème fraîche 16

Méli-mélo de carottes arc-en-ciel carottes rôties glacées au miel et sumac, vinaigrette au tahini citronnée 15 (V)*

Crevettes tigrées noires sautées dans une sauce au beurre à l'ail rôti et citronnée (5) 18

Burrata pain au levain, tomates rôties au four, vinaigre balsamique, huile d'olive 22

SALADES

Salade verte mélange de laitues, betteraves Chioggia, tomate, concombre, radis, fenouil, herbes, vinaigrette 10/13 (V)*

César croûtons, câpres frites, parmesan, bacon local 12/18

Tomate et Boursin tomates Kumato, concombres libanais, vinaigrette à la déesse verte, Boursin, oignons marinés 19 (V)*

Endive et radicchio purée de dattes, pommes Granny Smith, vinaigrette au xérès, herbes fraîches 20 (V)*

Ajouts Poitrine de poulet grillée 8 Crevettes tigrées (5) 10 Saumon grillé 14

PLATS PRINCIPAUX

Smash Burger** deux galettes de boeuf 3 oz, pain de pomme de terre, fromage américain, confiture d'oignons, cornichons, sauce spéciale 22

Smash Burger végétarien** deux galettes végétariennes de 3 oz, pain de pomme de terre, fromage américain, confiture d'oignons, cornichons, sauce spéciale 22(V)

Sandwich au boeuf tranché** 6 oz de côte de boeuf, laitue, tomate, aioli à l'ail, oignons croustillants, baguette 22

Linguini Aglio e olio 15 (V)

Bucatini aux champignons mixtes champignons sautés mélangés, bouillon de champignons, crème, Reggiano 23 (V)

Orecchiette de printemps tomates cerises confites, fromage de chèvre, chou frisé 22 (V)

Macaroni au fromage gratiné sauce béchamel aux 3 fromages, garni de chapelure de focaccia 24 (V)

Parmigiana d'aubergine servie avec linguini à la marinara 23 (V)

Parmigiana de poulet panée, 3 fromages, accompagnée de linguini à la marinara 26

Fish n Chips aiglefin enrobé de pâte à la bière, sauce tartare, salade de chou 25

Saumon poêlé glaçage au miso, brocoli sauté, purée de carottes au gingembre 28

Brisket braisé pendant 20 heures purée de pommes de terre, légumes de saison, sauce, oignons frits croustillants 36

Parmentier de jarret d'agneau jarret d'agneau braisé entier, purée de patates douces 40*

ACCOMPAGNEMENTS

Focaccia 4

Frites 5

Épinards et chou frisé sautés 6

Poutine 12 (ajouter des champignons, du bacon ou du brisket 7)

Purée de pommes de terre 6.5

Champignons sautés 12

Macaroni au fromage 10