



ENTREES



Olives mixtes

3,50

Chips maison

4,50

Servis avec sauce chipotle

Frites

5,00

Servies avec sauce chipotle

Frites huiles de truffes et parmesan

7,50

Cône de frites assaisonnées à l'huile de truffes et garnies de copeaux de parmesan

Salade du jardin

7,00

Salade mesclun, tomates cerises, concombres et carottes avec vinaigrette fines herbes et citron



Salade César

8,50

Salade romaine, sauce césar, bacon et parmesan

Fromage en grain frit

8,50

Servi avec sauce chipotle

Cornichons frits

8,50

Servis avec sauce chipotle

Calmars frits

15,00

Calmars frits maison servis avec aïoli à l'aneth

Nachos

16,00

Olives vertes, piments bananes, fromage mozzarella et pico de gallo





REPAS

Salade de chèvre et Grenoble 17,00

Mesclun, roquette, noix de Grenoble à l'érable, fromage de chèvre, figues, huile balsamique au Noix de Grenoble

Salade tataki de thon 22,00

Tataki de thon en croute de sésame noir, servi sur une salade de roquette avec radis, avocats, tomates Cerises, suprêmes d'orange avec vinaigrette maison

Burger Texan 18,00

Bœuf AAA, bacon, salade, fromage gouda, sauce maison, oignons croustillants et cornichon frit

Burger Big smash 18,00

Deux galettes de bœuf AAA « smash » avec deux tranches de fromage, laitue, oignons, pickles et sauce mac

Burger Végé 20,00

Galette Impossible, Haloumi grillé, avocat, tomate, salade avec sauce aïoli à l'aneth

Pâtes Végé 17,00

Fettuccine au pesto et bruschetta avec copeaux de parmesan

Fish & chips 18,00

Deux filets de morue panné à la bière Gisele servi avec tartare et salade de choux maison

Côtes levées 22/30

Côtes levées de dos juteuses, nappées de sauce maison et servies avec salade de chou