



# entrees

**Salade verte** 7,00

Salade mesclun, tomates, concombres, oignons et vinaigrette maison au bacon

**Salade César** 8,50

Salade romaine, parmesan, croustons et bacon

**Fromage en grain frits** 8,50

Servis avec mayo chipotle

**Raviolis au boeuf braisé** 13,00

Servis sur crème de maïs, beurre noisette avec parmesan et oignons verts

**Pilons de poulet** 11,00

Sauce coréenne épicée et graines de sésame

**Tartare de saumon** 16,00

Saumon, mayo chipotle, pommes vertes, fraises, chips won ton avec vinaigrette asiatique

**Tataki de thon** 12,00

Servi sur purée de mangue avec jalapenos marinés, cantaloup mariné et pico de gallo

**Calmars Frits** 15,00

Servis avec pesto de coriandre + sauce chipotle

## a partager

**Trempeur d'artichaut gratinée** 14,00

Servie avec pain Naan

**Nachos** 16,00

Croustilles gratinées avec olives vertes, piments forts et pico de gallo



## plats principaux

### **Salade de chèvre et Grenoble** 17,00

Mesclun, roquette, noix de Grenoble à l'érable, fromage de chèvre, huile balsamique au figues de *chez Sous les oliviers*

### **Burger Texan** 18,00

Boeuf AAA, bacon, fromage gouda fumé, salade, oignons croustillants et sauce texane

### **Burger smash brie fondant** 21,00

Deux galettes smash avec brie fondue sur champignon et oignons caramélisés à la bière Kathryn Spirit et au sirop d'érable avec sauce aux oignons doux

### **Burger Végé Halloumi Grillé** 20,00

Galette Impossible, halloumi grillé, avocats, tomates, salade avec sauce aioli à l'aneth

### **Fish & chips** 18,00

Deux filets de morue panée à la bière Gisèle, servis avec sauce tartare et salade de chou maison

### **Macreuse de Bœuf** 28,00

8oz de macreuse servis avec un aligot de pomme de terre et légumes du moment

### **Côtes levées** 22/30

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

## accompagnements

Salade verte , frites, frites huile de truffes et parmesan , salade césar, frites de patate douce et chips maison