

PETITES ASSIETTES - SMALL PLATES

Potage de tomates, piments Guajillo, tortillas rôtis **8**
Tomato soup and Guajillo pepper served with roasted tortillas

Assiette de charcuteries et fromages du Terroir **15**
Charcuterie and cheese platter

Ceviche, calmars frits **12**
Ceviche, ried calamari

Carpaccio de bœuf, mayonnaise chimichurri, salade de cresson **10**
Beef carpaccio, chimichurri mayo, watercress salad

Salade de chou kale et d'épinards, fromage de chèvre, vinaigrette à l'orange et aux amandes **8**
Kale and Spinach salad, goat cheese, roasted almonds and orange vinaigrette

Cerf poêlé, dauphinoise de pommes de terre, épinards sautés sauce aux baies **13**
Venison, dauphinoise potatoes, sauteed spinach, berry sauce

Salade de légumes racines, œuf de caille, émulsion de betterave **9**
Root vegetable salad, quail eggs

Tartelette de poireaux, salade de pommes, fromage bleu **12**
Leek tart with apple salad and blue cheese

Tortilla épais au canard braisé, sauce cacao **12**
Braised duck thick tortilla, chocolate sauce

Bœuf braisé, gnocchi de bananes plantains, choux de Bruxelles **12**
Braised beef, plantain gnocchi, Brussels sprouts leaves

Tartare de cerf, croustilles maison **14**
Venison tartare and homemade crisps

Cassoulet végétarien, croutons **8**
Vegetarian cassoulet, croutons

Poutine au ragoût de champignons, foie gras **18**
Mushroom ragout poutine, foie gras
*Poutine sans foie gras **14**

Ailes de poulet, sauce piments jaunes **9**
Chicken wings, yellow chilli

Macaroni au fromage **10**
Mac n'cheese

Croustilles maison **5**
Homemade crisps

Bâtonnets de fromage **9**
Cheese sticks

Taxes et service en sus | Taxes and service not included



PLATS PRINCIPAUX – MAIN COURSES

Paella terre et mer **25**
Surf and Turf paella

Grillades de viandes, manioc, sauce aux avocats **32**
Grilled meats with roasted yuca, avocado sauce

Poisson grillé, bouillon bière et chorizo de dinde, pommes de terre grillées, tomates cerises **28**
Pan seared fish with beer and turkey chorizo broth, grilled potatoes, cherry tomatoes

Wellington végétarien, sauce poivrons rouges **20**
Vegetarian pastry, red pepper sauce

LES CLASSIQUES – THE CLASSICS

Mini burgers (3) **10**

Salade de poulet grillé **14**
Grilled Chicken salad

Club sandwich **14**

Pâtes du jour / Pasta **16**

Frites, garnitures nachos **13**
Fries, Nachos style

DESSERTS

Churros, sauce chocolat **7**
Churros, chocolate sauce

Gâteau Tres Leches **8**
Tres Leches cake

Tartelette au chocolat, mousse de citrouille **8**
Chocolate pie crust with pumpkin mousse

Sorbet à la mangue **6**
Mango sorbet

Taxes et service en sus | Taxes and service not included



Table d'hôte

du midi/*Lunch time*

Entrée

Potage de légumes / *Vegetable Soup*

Salade mixte / *Mixed salad*

Plat principal / *Main Dish*

Loup de mer, purée de pomme de terre et salsa verte et moules / *Sea bass, mashed potatoes with salsa verde and mussels*

Cerf dauphinois, épinards sautés et sauce aux baies / *Venison, dauphinoise potatoes, sauteed spinach, berry sauce*

Dessert

Gâteau à la vanille et son coulis de fraises /

Vanilla cake with strawberry coulis

17,95\$/personne

Les Classiques

Club Sandwich **14\$**

Salade de poulet grillé / *Grilled chicken salad* **14\$**

Pâte du jour / *Pasta of the day* **16\$**

Taxes et service en sus

Taxes and service not included