

Menu du
printemps

SOUPE

Soupe du jour 9,00 \$

Chaudrée de palourdes 12,00 \$

SALADES

✓ César Petit 10,00 \$ | Grande 16,00 \$

🍷 ✓ Jardinière Petite 8,50 \$ | Grande 14,00 \$

🍷 ✓ Greque Petite 12,00 \$ | Grande 18,00 \$

Carottes ancestrales du Québec rôties 18,00 \$

Avec fromage de chèvre fouetté, cumin noir et micro coriandre

Suppléments de protéines

Poulet grillé 10,00 \$ / Poulet croustillant 12,00 \$ / Saumon fumé 14,00 \$

Saumon grillé 14,00 \$ / Crevettes grillées 16,00 \$ / Bavette grillée 18,00 \$

SANDWICHES

Rouleau de homard 28,00 \$

Servi avec des frites ou une salade

Toast à l'avocat 21,00 \$

Servi avec des frites ou une salade

Sandwich à la viande fumée 23,00 \$

Servi avec un cornichon, salade de chou et des frites

PLATS PRINCIPAUX

Saumon glacé à l'érable et au miso 32,00 \$
Servi sur des lentilles avec bok choy et poivrons

Tourtière de bœuf braisé 26,00 \$

Bol de tacos au quinoa et poulet grillé 28,00 \$
Poulet grillé garni de pico de gallo et d'avocat, servi sur du quinoa avec du maïs, des haricots noirs et de la coriandre fraîche

Pâtes du jour

Côte de bœuf Black Angus grillée 10 oz 38,00 \$
Servie avec du beurre de cowboy, de la purée de pommes de terre et des légumes

DESSERTS

Strudel aux pommes 9,50 \$

Tiramisu 9,50 \$

Crème brûlée 9,50 \$

 Da Boom Brownie végétalien sans gluten 9,50 \$

Sélection de crème glacée ou sorbet 3,00 \$ par boule

 Végétarien

 Sans gluten