



## À PARTAGER

 <b>OLIVES MÉDITERRANÉENNES MARINÉES</b> 4	
Agrumes, herbes, huile d'olive extra vierge	
<b>SAUCISSE ITALIENNE GRILLÉE</b> 10,50	
Moutarde à l'ancienne	
 <b>LÉGUMES DE SAISON DU MARCHÉ</b> 14	
Légumes croquants locaux, hummus, pita chaud	
 <b>NACHOS GARNIS</b> 18	
Pico de gallo, guacamole, crème sure	
<b>LANIÈRES DE POULET</b> 21	
Faites maison, servies avec sauces à tremper	
<b>PLANCHE DE CHARCUTERIES ET FROMAGES ARTISANAUX</b> 28	
Sélection locale, raisins, noix, Craquelins, pain rustique	
<b>TARTARE DE THON</b> 18   26	
Avocat, pico de gallo, échalotes croustillantes, wonton	
<b>CALMARS CROUSTILLANTS</b> 24	
Légèrement frits, sauce marinara maison	
 <b>CHOU-FLEUR FRIT</b> 16	
Sauce crème sure au cari et ananas	

## TO SHARE

 <b>MARINATED MEDITERRANEAN OLIVES</b> 4	
Citrus, herbs, extra virgin olive oil	
<b>GRILLED ITALIAN SAUSAGE</b> 10,50	
Whole grain mustard	
 <b>SEASONAL MARKET VEGETABLES</b> 14	
Crunchy local vegetables, hummus, warm pita	
 <b>LOADED NACHOS</b> 18	
Pico de gallo, guacamole, cultured sour cream	
<b>CHICKEN TENDERS</b> 21	
House-made, with dipping sauces	
<b>CHARCUTERIE &amp; ARTISAN CHEESE BOARD</b> 28	
Local selection, grapes, nuts, crackers, rustic bread	
<b>TUNA TARTARE</b> 18   26	
Avocado, pico de gallo, crispy shallots, wonton crisps	
<b>CRISPY CALAMARI</b> 24	
Lightly fried, house marinara sauce	
 <b>FRIED CAULIFLOWER</b> 16	
Pineapple curry sour cream sauce	





## SOUPES

<b>SOUPE DU JOUR</b>	9,50
Demandez à votre serveur	
<b>CHAUDRÉE DE PALOURDES</b>	14,50
Bacon, pommes de terre, crème	

## SALADES

<b>SALADE MAISON</b>	9   15
Légumes de saison, vinaigrette maison	
<b>SALADE CÉSAR CLASSIQUE</b>	10,50   17
Laitue romaine croquante, parmesan croûtons à l'ail et bacon	
<b>SALADE FATTOUCHE</b>	12,50   19
Laitue « baby gem », vinaigrette Yogourt citron-tahini, pois chiches, concombre, radis, tomates cerises, oignon rouge, persil, menthe, pita de blé entier croustillant, sumas (contient du sésame)	

## SOUPS

<b>SOUPE OF THE DAY</b>	9,50
Ask you server	
<b>CLAM CHOWDER</b>	14,50
Bacon, potatoes, cream	

## SALADS

<b>HOUSE SALAD</b>	9   15
Seasonal vegetables, house vinaigrette	
<b>CLASSIC CAESAR SALAD</b>	10,50   17
Crisp romaine, parmesan, Garlic croutons, and bacon	
<b>FATTOUSH SALAD</b>	12,50   19
Baby gen lettuce, lemon-tahini yogurt dressing, chickpeas, cucumber, radish, cherry tomatoes, red onion, parsley, mint, crispy whole wheat pita, sumac (contains sesame)	

### AJOUTEZ À VOTRE SALADE

POULET GRILLÉ	10
POULET CROUSTILLANT	12
SAUMON DE L'ATLANTIQUE	14
CREVETTES GRILLÉES	16
STEAK (5 OZ)	25

### ENHANCE YOUR SALAD

GRILLED CHICKEN	10
CRISPY CHICKEN	12
ATLANTIC SALMON	14
GRILLED SHRIMP	16
5 OZ STEAK	25





## PIZZA

 <b>MARGHERITA</b>	16
Croûte blanche, tomate San Marzano, mozzarella fraîche, basilic	
<b>PEPPERONI</b>	18
Croûte blanche, pepperoni croustillant, mozzarella, sauce tomate	
Croûte sans gluten	+ 4,50

## SANDWICHES & BURGERS

Servis avec votre choix de frites ou salade du marché	
Frites de patates douces	+3
Salade César	+ 3,50
Option sans gluten	+ 3,50
<b>BLT À LA DINDE FUMÉE</b>	23
Bacon fumé au bois de pommier, tomate, laitue croquante, aioli	
<b>LE BURGER ROYAL</b>	25
Bœuf de qualité supérieure, garnitures maison	
<b>GUÉDILLE AU HOMARD</b> (en saison)	32
Légèrement assaisonnée, pain grillé	
 <b>BURGER BEYOND MEAT</b>	25
Galette végétale	
 <b>TOAST À L'AVOCAT ET OEUFS POCHÉS</b>	21
Pain au levain, flocons de chili	
 <b>PANINI CAPRESE</b>	23
Mozzarella fraîche, tomate, pesto, roquette, réduction balsamique	

## PIZZA

 <b>MARGHERITA</b>	16
White crust, San Marzano tomato, fresh mozzarella, basil	
<b>PEPPERONI</b>	18
White crust, crispy pepperoni, Mozzarella, tomato sauce	
Gluten-free available	+ 4,50

## HANDHELDS

Served with your choice of fries or market salad	
Sweet potato fries	+3
Caesar salad	+ 3,50
Gluten-free available	+ 3,50
<b>SMOKED TURKEY BLT</b>	23
Applewood bacon, tomato, crisp lettuce, aioli	
<b>THE ROYAL BURGER</b>	25
Premium beef, house garnishes	
<b>LOBSTER ROLL</b> (seasonal)	32
Lightly dressed, toasted roll	
 <b>BEYOND MEAT BURGER</b>	25
Plant-based patty	
 <b>AVOCADO TOAST &amp; POACHED EGGS</b>	21
Sourdough, chili flakes	
 <b>CAPRISE PANINI</b>	23
Fresh mozzarella, tomato, pesto, arugula, balsamic reduction	





## PLATS PRINCIPAUX

	<b>FISH &amp; CHIPS</b>	26
	Poisson frit doré, sauce tartare, salade de chou	
	<b>PÂTES CAVATELLI</b>	28
	Pesto aux tomates séchées, portobello, Jeunes épinards, huile de truffe blanche	
	<b>SUPRÊME DE POULET</b>	36
	Poitrine rôtie, jus aux champignons Sauvages et bacon fumé, purée au beurre, légumes de saison	
	<b>SAUMON DE L'ATLANTIQUE EN CROÛTE DE SÉSAME</b>	32
	Cari rouge à la noix de coco, riz parfumé, sauté de légumes thaïlandais	
	<b>FILET DE BOEUF BLACK ANGUS 7oz</b>	58
	Sauce au poivre vert de Madagascar, purée de pommes de terre, légumes de saison	
	<b>SÉLECTION DU CHEF, FRAIS DU JOUR</b>	Prix
	Demandez à votre serveur	


## DESSERTS

	<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	9,50
	Crème anglaise classique à la vanille, sucre caramélisé	
	<b>BROWNIE AU CHOCOLAT SANS FARINE</b>	9,50
	(sans gluten) « Da Boom », Riche gourmandise au chocolat	
	<b>TARTUFO À LA PISTACHE</b>	10,50
	<b>GÂTEAU AU FROMAGE AU CAMEL SALÉ</b>	10,50
	<b>SÉLECTION DE CRÈMES GLACÉES ET SORBETS</b>	4,50
	PRIX PAR BOULE	

## MAINS

	<b>FISH &amp; CHIPS</b>	26
	Golden fried, tartar sauce, house slaw	
	<b>CAVATELLI PASTA</b>	28
	Sun-dried tomato pesto, portobello, baby spinach, white truffle oil	
	<b>CHICKEN SUPREME</b>	36
	Roasted breast, wild mushroom & smoked bacon jus, buttery mash, seasonal vegetables	
	<b>SESAME-CRUSTED ATLANTIC SALMON</b>	32
	Coconut red curry, fragrant rice, Thai vegetable sauté	
	<b>BLACK ANGUS BEEF TENDERLOIN 7oz</b>	58
	Madagascar green peppercorn sauce, pommes purée, seasonal vegetables	
	<b>DAILY FRESH CHEF'S SPECIAL</b>	Price
	Ask your server	

## DESSERTS

	<b>CRÈME BRÛLÉE</b>	9,50
	Classic vanilla custard, caramelized sugar	
	<b>FLOURLESS CHOCOLATE BROWNIE</b>	9,50
	(gluten-free) « Da Boom », rich chocolate indulgence	
	<b>PISTACHIO TARTUFO</b>	10,50
	<b>SALTED CAMEL CHEESECAKE</b>	10,50
	<b>SELECTION OF ICE CREAMS &amp; SORBETS</b>	4,50
	PRICE PER SCOOP	