

Table d'hôte du midi

SERVI DU LUNDI AU JEUDI
DE 11H À 14H

CHAQUE MIDI, DU LUNDI AU VENDREDI, LE CHEF LOUIS VOUS PROPOSE UNE TABLE D'HÔTE QUI INCLUT LA SOUPE OU LA SALADE EN ENTRÉE ET LE DESSERT. LES CHOIX CHANGENT DE JOUR EN JOUR. ON VOUS ATTEND!

Les dîners à la Carte

CÉSAR CLASSIQUE	LAITUE ROMAINE, VINAIGRETTE CRÉMEUSE, BACON, CROÛTONS	15
CÉSAR POULET	LAITUE ROMAINE, POULET GRILLÉ, VINAIGRETTE CRÉMEUSE, BACON, CROÛTONS	20
CHÈVRE CHAUD	MIEL DE TRÈFLE, PISTACHES, MESCLUN, CROÛTONS, LÉGUMES MARINÉS	16
SALADE VALLÉE	MESCLUN, GRUYÈRE, JAMBON, ŒUF, VOLAILLE, VINAIGRETTE BALSAMIQUE	16
TOAST À L'AVOCAT	RICOTTA À LA BETTERAVE, TOMATES, AVOCAT, PAIN GRILLÉ, BOCCONCINI, BASILIC	13
SAUMON FUMÉ	BAGEL, SAUMON FUMÉ (2 OZ), CÂPRES, OIGNONS, FROMAGE À LA CRÈME, SALADE	16
GÉNÉRAL TAO	POULET FRIT, RIZ VAPEUR, SAUCE TAO, LÉGUMES SAUTÉS, LIME, CORIANDRE, SÉSAME	16
POKE BOWL	THON ROUGE, QUINOA, CONCOMBRE, CHIOGGIA, EDAMAME, CORIANDRE, SAUCE WAFU	18
TARTARE SAUMON	ASPERGES, CONCOMBRE, CAVIAR, ANETH, CRÈME SÔRE, CHIPS DE CREVETTES	16 27
SPAGHETTI BOLO	SAUCE BOLOGNAISE, PAIN GRILLÉ À L'AIL	15
HAMBURGER STEAK	8OZ, PURÉE DE PDT, CHAMPIGNONS, LÉGUMES ET POMME PAILLE	17
GRILLED CHEESE	PAIN GRILLÉ, CHEDDAR, CRUDITÉS	6,50
GRILLED CHEESE	PAIN GRILLÉ, BRIE FONDANT, CANARD CONFIT, CANNEBERGES, CRUDITÉS	11
DESSERTS		
GÂTEAU CHOCOLAT	CHOCOLAT MAISON, GEL DE CERISES, CHANTILLY	6,50
GÂTEAU CAROTTE	GÉNOISE AUX ÉPICES, GANACHE À LA CRÈME, NOIX, BUTTERSCOTCH	6,50
CRÈME BRÛLÉE	DU MOMENT	6,50