

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT

Garniture selon la cuisine

LA CÉSAR DE BRUXELLES

Choux de Bruxelles rôtis, sauce César maison, bacon, croûtons, parmesan, citron

CROMESQUIS

Croquettes de porc braisé et fromage comté, béarnaise, verdurette

PLATS PRINCIPAUX

STEAK FRITES

Bavette de 6 oz, sauce au poivre, frites allumettes, verdurette, mayonnaise au raifort – **Bavette de 8 oz +6\$**

SPAGHETTI À LA CARBONARA

Pancetta, échalote, oeuf, parmesan

FISH N CHIPS

Filets de morue, panure de pommes de terre, sauce tartare classique, verdurette & frites

RAVIOLIS AUX CHAMPIGNONS

Ravioli à la truffe, crémeux de champignons sauvages & poêlée de champignons frais, asperges grillées, roquette, noix de Grenoble, copeaux de parmesan

LE BURGER

Pain brioché de la boulangerie La Fabrique, brisket de boeuf, roquette, cantonnier fumé, bonbon de bacon, mayonnaise à la truffe, verdurette

DESSERT

CRÈME BRULÉE MAISON

Saveur d'inspiration saisonnière

CAFÉ ALLONGÉ ou INFUSION