

MENU Événementiel



ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE

Soupe gratinée, accompagnée d'un pain à l'ail

\$11

SALADE CÉSAR

Bacon fumé, copeaux de parmesan Reggiano & croûtons à l'ail

\$11

SALADE FRAÎCHEUR

Laitues croquantes, petits fruits des champs, tomates cerises, accompagnée d'une vinaigrette du moment

\$11

ESCARGOTS À L'AIL GRATINÉS

Escargots accompagnés d'un pain à l'ail

\$10

CALMARS FRITS

Calmars servi avec sauce tartare maison

\$14

CROQUETTES DE BRIE FONDANT

Croquettes de brie fondant, pommes caramélisées au sirop d'érable & sauce marinara

\$13

PLATS

SALADE CÉSAR AU POULET

Poitrine de poulet marinée maison, bacon fumé, copeaux de parmesan Reggiano & croûtons à l'ail

\$23

LINGUINI BOLOGNAISE

Linguini sauce bolognaise maison & copeaux de parmesan

\$17 / \$20

SMASH BURGER

Pain brioché, champignons sautés, bacon, fromage suisse fondant & moutarde aux cornichons

\$24

FISH AND CHIPS

Pâte à la bière & sauce tartare maison

\$24

BURGER DE PORCELET

Viande rosée, pain brioché, roquette, oignons caramélisés & dijonnaise maison

\$26

SUPER POUTINE

Sauce demi-glace au porto, fromages en grains, suisse, parmesan & croquettes de brie fondant

\$19 / \$24

TARTARE DE BŒUF

Mayonnaise épicée, câpres, échalotes françaises & cornichons

\$34

DESSERTS

GÂTEAU AU FROMAGE & FRAMBOISES

Fraises & coulis de fruits

\$13

GÂTEAU À L'ANCIENNE TRIPLE CHOCO

Petits fruits & coulis de caramel salé

\$13

