

DÎNERS

MARDI AU VENDREDI DE 9H À 15H

*SPÉCIAL MIDI DE 11H À 14H
Inclus soupe, dessert et breuvage

BISTRO

FONDUE FROMAGÉE 	11
Brie en croûte, bacon, pesto de tomates séchées.	
SALADE PILOTE 	7 12
Fruits variés, noix, canneberges séchées, fromage en grain, croustilles de maïs, vinaigrette du moment.	
*SALADE CÉSAR	14
Poulet grillé, romaine, croûtons, bacon, tuiles de parmesan et vinaigrette César.	
*TARTARE DE SAUMON	14 20
Pomme Granny Smith, échalotes françaises, ciboulette, mayonnaise épicée à la lime. Plat servi avec frites ou salade du chef.	
*TARTARE DE BŒUF	14 20
Câpres, persil, échalotes françaises, moutarde de Dijon, Worcestershire. Plat servi avec frites ou salade du chef.	
*DUO TARTARE	25
Nos tartares de bœuf et de saumon servis sur un même plateau.	
*PLAT DU CHEF	15
Référez-vous à l'ardoise.	
*PÂTES DU MOMENT 	15
Référez-vous à l'ardoise.	
*CLUB-PANINI GRILLÉ	16
Poulet, bacon, roquette, tomates, mayonnaise épicée, pain artisanal de la boulangerie le Panetier. Servi avec frites ou salade du chef.	
*FISH & CHIPS	17
Filet de morue pané dans sa croûte à la bière. Servi avec frites maison et légumes.	
*GÉNÉRAL TAO 	17
Poulet ou tofu Accompagné de légumes et de riz.	
*BOL POKETO 	19
Saumon mariné, couscous de chou-fleur, concombre, fraises, édamames marinés, pacanes rôties, chou kimchi, avocats, sauce Wafu, herbes fraîches.	
*PLATEAU MEXIKETO 	19
Variété de bouchées épicées dont un taco avec tortilla de courgette, un tostada de poulet et guacamole ainsi que des boulettes coco-épicées sur couscous de chou-fleur.	

SNACKS

SOUPIÈRE DU JOUR	4
DESSERT DU JOUR	4
Frites MAISON	4
POUTINE CLASSIQUE	9
*POUTINE PILOTE	13
Frites maison, fromage en grain, bœuf haché, oignons et poivrons.	
*NACHOS 	14
Croustilles de maïs, salsa, piments bananes, olives, fromage, guacamole et crème sure.	
*PLATEAU MÉLI-MÉLO	14
3 bâtonnets de fromage, rondelles d'oignons à la bière, 4 ailes de poulet sauce barbecue, 2 filets de poulet et crudités assorties.	
*BURGER BLT	14
Bœuf, bacon, laitue, tomates, fromage, mayonnaise à la bière, pain artisanal de la boulangerie le Panetier. Servi avec frites maison ou salade du chef.	
*BURGER VÉGÉ 	18
Fromage de chèvre ou brie Boulette d'haricots noirs et de quinoa, champignons et oignons sautés, laitue, tomates, mayonnaise épicée, pain artisanal de la boulangerie le Panetier. Servi avec frites maison ou salade du chef.	
*PIZZA PORC EFFILOCHÉ	18
Poivrons, oignons, cheddar, bacon et sauce barbecue. Servi avec frites maison ou salade du chef.	

DÉJEUNERS

Tous nos déjeuners sont servis avec une salade de fruits maison ainsi qu'un café fraîchement moulu.

OEUFs CLASSIQUES	10
2 œufs, choix de bacon, jambon ou saucisses. Accompagnés de fèves au lard, pommes de terre assaisonnées et pain artisanal.	
CRÊPES AUX FRUITS FRAIS	14
Nappées de la garniture de votre choix : sirop d'érable, tartina choco-noisettes, caramel, coulis de fraise ou crème anglaise.	
CASSEROLE PILOTE	15
2 œufs, bacon, jambon, saucisses, poivrons, oignons, pommes de terre, sauce hollandaise, gratinée au four, pain artisanal.	
CASSEROLE VÉGÉ	15
2 œufs, poivrons, champignons, oignons, tomates, olives Kalamata, épinards, sauce hollandaise, gratinée au four, pain artisanal.	
OMELETTE PILOTE	15
Bacon, jambon, saucisses, oignons, poivrons et fromage suisse, pain artisanal.	
OMELETTE AU CHÈVRE	16
Poivrons, oignons, champignons, tomates, épinards et fromage de chèvre, pain artisanal.	

 Option végé disponible

 Cétogène