

SOUPERS

ENTRÉES

SOUPIÈRE DU JOUR	4
SALADE PILOTE 	8 13
Fruits, noix, canneberges séchées, fromage en grains, croustilles de maïs, vinaigrette du moment.	
SALADE ESTIVALE 	9
Roquette, vinaigrette érable et citron, fromage de chèvre, fraises, pacanes caramélisées, gel de bleuet.	
FONDUE FROMAGÉE 	12
Avec ou sans bacon Brie en croûte, pesto de tomates séchées.	
TARTARE DE SAUMON	14
Pomme Granny Smith, échalotes françaises, ciboulette, mayonnaise épicée à la lime.	
TARTARE DE BŒUF	14
Câpres, persil, échalotes françaises, moutarde de Dijon, Worcestershire.	
TARTARE DE THON	15
Concombre, herbes fraîches, lime, jalapeño, gingembre, huile de sésame, gel de mangue épicé, croustilles de maïs.	
CARPACCIO DE BŒUF	16
Caramel de balsamique blanc, aioli à l'estragon, parmesan, roquette, noix de pin, huile de truffe.	
ARANCINIS DU MOMENT	

SNACKS

FRITES MAISON	4
POUTINE CLASSIQUE	9
POUTINE PILOTE	13
Frites, cheddar, bœuf haché, oignons, poivrons.	
NACHOS 	13
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. Servi avec frites ou salade.	
BURGER VÉGÉ 	18
Fromage de chèvre ou brie Boulette haricots noirs quinoa, champignons et oignons sautés, laitue, tomates, mayonnaise épicée, pain artisanal. Servi avec frites ou salade.	
PIZZA PORC EFFILOCHÉ	18
Poivrons, oignons, cheddar, bacon et sauce barbecue. Servi avec frites ou salade.	

BISTRO

FISH & CHIPS	17
Filet de morue pané dans sa croûte à la bière. Servi avec frites 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, edamames marinés, pacanes rôties, chou kimchi, avocats, sauce Wafu, herbes fraîches.	
PLATEAU MEXIKETO 	19
Variété de bouchées épicées, dont un taco avec tortilla de courgette, une tostada de poulet et guacamole ainsi que des boulettes coco-épicées sur couscous de chou-fleur.	
TARTARE DE SAUMON	22
Pomme Granny Smith, échalotes françaises, ciboulette, mayonnaise épicée à la lime. Servi avec frites ou salade.	
TARTARE DE BŒUF	22
Câpres, persil, échalotes françaises, moutarde de Dijon, Worcestershire. Servi avec frites ou salade.	
TARTARE DE THON	23
Concombre, herbes fraîches, lime, jalapeño, gingembre, huile de sésame, gel de mangue épicé, croustilles de maïs. Servi avec frites ou salade.	
STEAK DE THON	24
Thon en croûte de noix de coco, vermicelles et légumes sautés au lait de coco, mayonnaise au curry rouge et citronnelle, pousses de tournesol.	
DUO TARTARE	25
Deux choix de tartares sur un même plateau.	
CÔTES LEVÉES	22 28
Côtes levées de porc tendres badigeonnées de notre sauce barbecue fumée. Servies avec frites et salade.	
RISOTTO DU MOMENT	

DESSERTS

Prix du marché

DESSERT DU JOUR
MOUSSE DU MOMENT
CRÈME BRULÉE DU JOUR
TRIO SUCETTES GLACÉES

TABLE D'HÔTE **+14\$**

Inclus une entrée au choix, le dessert du jour ainsi qu'un café fraîchement moulu ou une infusion en feuilles entières d'Urbanithé.

 Option végété disponible

 Cétoène