

VERRE DE VIN DE NOTRE SÉLECTION

-7\$



BIDON

VERRE DE BIÈRE DE NOTRE SÉLECTION

-5\$

ENTRÉES

POTAGE DU MOMENT	-9
CALMARS FRITS	-19
Sauce chili sucrée, herbes, fromage de chèvre	
BURRATA	-19
Pesto de basilic & noix de Grenoble, tomates confites, roquette	
CÉSAR DE BRUXELLES	-17
Bruxelles frits, sauce césar à l'ail, bacon	
BOUDIN NOIR & PÉTONCLES	-19
Pétoncles frits, compote de pommes, oignons perlés, micro-pousses, balsamique	
CARPACCIO DE BOEUF	-24
Parmesan, mayo à la truffe, roquette	
ESCARGOTS À L'AIL	-19
Tomates, oignons, fromage gratiné	
TARTARE DE THON*	-18/34
Guacamole, melon d'eau, croûtons	
TARTARE DE SAUMON*	-17/26
Pesto de coriandre, tobiko, zestes de lime, croûtons	
TARTARE DE BOEUF*	-17/26
Mayo maison, Dijon, Worcestershire, échalotes, cornichons frits, croûtons	

PLATS

FISH & CHIPS (1 OU 2 MORCEAUX)	-18/24
Sauce tartare Bidon, frites, cornichon à l'aneth	
SALADE HALLOUMI À LA PLANCHA	-26
Hummus, romaine, radis, menthe, concombre, pomme grenade, pita, tomates cerises, vinaigrette fatoush	
TACOS SALVATORE	-17
Tacos grillés au porc effiloché, fromage fondu, oignons, jus de cuisson	
PAPARDELLE AU BOEUF BRAISÉ	-27
Pâtes fraîches, ragoût de boeuf à la crème, parmesan, tomates confites	
POITRINE DE POULET	-26
Mousseline de pomme de terre, poêlée de champignons, jus de volaille	
BURGER ANGUS	-22
Mayo Bidon, cheddar, salade de chou, marmelade de bacon, cornichon <i>bread & butter</i> , frite	
PENNE POULET & PESTO	-25
Crème, parmesan, champignons	
ONGLET DE BOEUF	-38
Marinade miso & miel, légumes grillés de saison, frites	

C
U
L
T
U
R
A
L
E
R
A
I
R
E

*La portion plat des tartares est servie avec
frite et/ou salade

