

MENU DU SOIR

ENTRÉES | APPETIZERS

SOUPES | SOUP

POTAGE DU JOUR 10
SOUP OF THE DAY

SOUPE À L'OIGNON 16
FRENCH ONION SOUP

À PARTAGER | TO SHARE

HUMMUS À L'AIL RÔTI ET CRUDITÉS 16
ROASTED GARLIC HUMMUS & CRUDITÉS
Pois chiches, carottes, radis, céleri, huile d'olive
Chickpeas, carrots, celery, radish, olive oil

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES 28
CHARCUTERIE & MIXED CHEESE BOARD

TARTINES

TARTINE GOURMANDE À L'AVOCAT ET FÊTA 15
GOURMET AVOCADO AND FETA SPREAD
Avocat, tomates, oignons rouges, féta, vinaigrette au citron, fines herbes sur pain artisan grillé
Avocado, tomatoes, red onions, feta, lemon dressing, herbs on grilled artisanal bread

COLLATIONS | SNACKS

MÉLANGE DE LÉGUMES MARINÉS 8
MIXED PICKLED VEGETABLES

ASSORTIMENT D'OLIVES 9
ASSORTED OLIVES

SALADES | SALADS

SALADE DE PROSCIUTTO ET CANTALOUPE 14
PROSCIUTTO & MELON SALAD
Prosciutto, cantaloupe, roquette, fromage de chèvre, menthe
Prosciutto, melon, arugula, goat cheese, mint

SALADE CÉSAR 17
CAESAR SALAD
Laitue romaine, bacon, parmesan, croûtons
Romaine lettuce, bacon, parmesan, croutons

Extra poulet grillé
Extra grilled chicken
+5

Extra saumon grillé
Extra grilled salmon
+8

PETITS PLATS | SMALL PLATES

PATATAS BRAVAS & AÏOLI 12
Cubes de pommes de terre, paprika fumé, aïoli à l'ail rôti, ciboulette
Cubes of potato, smoked paprika, roasted garlic aioli, chives

TORTILLA ESPAGNOLA (OMELETTE ESPAGNOLE) 12
TORTILLA ESPAGNOLA (SPANISH OMELET)
Œufs, patates, oignons
Eggs, potatoes, onions

CHAMPIGNONS RÔTIS À L'AIL ET PARMESAN 14
ROASTED MUSHROOMS, GARLIC & PARMESAN
Beurre à l'ail, fines herbes
Garlic butter, fine herbs

BURRATA CON TOMATE 23
Burrata, tomates confites, pesto maison, coulis balsamique
Burrata, confit tomatoes, homemade pesto, balsamic glaze

Taxes et service non-inclus. Pour les groupes de 8 invités et plus, 15% de frais de service seront rajoutés à la facture.

Taxes and gratuity not included. For groups of 8 guests or more, 15% service fees will be added to the bill.

PLATS PRINCIPAUX | MAIN COURSES

BURGER AU SAUMON	28
SALMON BURGER	
Pain brioché, galette de saumon maison, sauce à l'ail, sauce au citron vert et coriandre, servi avec une salade verte	
Brioche bun, homemade salmon patty with garlic, lime and cilantro sauce, served with a mixed green salad	
RAVIOLIS CRÉMEUX FARCIS AUX CHAMPIGNONS	28
CREAMY MUSHROOM RAVIOLI	
Sauce rosée au parmesan	
Rosé sauce with parmesan	
BURGER AC	28
Galette de bœuf 7oz, bacon, laitue, tomates, fromage suisse, oignons rouges & sauce AC, servi avec des frites	
7 oz beef patty, bacon, lettuce, tomatoes, swiss cheese, red onions, AC sauce, served with fries	
CLUB SANDWICH	29
Poulet, miché de pain, laitue, tomates, œufs durs, bacon, mayonnaise, servi avec des frites	
Chicken, bread, lettuce, tomatoes, hard-boiled egg, bacon, mayonnaise, served with fries	
SUPRÊME DE POULET CRÉMEUX AUX CHAMPIGNONS	32
CREAMY MUSHROOM CHICKEN SUPREME	
Servi avec riz basmati	
Served with basmati rice	
FILET DE SAUMON RÔTI AVEC BEURRE AU CITRON	36
ROASTED SALMON FILLET WITH LEMON BUTTER	
Servi avec légumes du jour et riz basmati	
Served with fresh vegetables and basmati rice	
BAVETTE DE BOEUF	39
FLANK STEAK	
Servi avec frites et légumes du jour	
Served with fries and vegetables	
PAELLA MAISON	38
HOMEMADE PAELLA	
Riz safrané, fruits de mer, poulet, chorizo, mélange d'épices espagnoles	
Saffron rice, seafood, chicken, chorizo, mixed Spanish spices	

Ajouter des frites
Add fries
+5

PIZZAS 10"

PIZZA BURRATA	25
BURRATA PIZZA	
Sauce tomate, basilic, burrata, roquette	
Tomato sauce, basil, burrata, arugula	
PIZZA TOUTE GARNIE	25
ALL-DRESSED PIZZA	
Sauce tomate, mozzarella, pepperoni, poivrons, champignons	
Tomato sauce, mozzarella, pepperoni, bell peppers, mushrooms	
PIZZA PROSCIUTTO	26
PROSCIUTTO PIZZA	
Sauce tomate, basilic, mozzarella, prosciutto, roquette	
Tomato sauce, basil, mozzarella, prosciutto & arugula	

DESSERTS

DESSERT DU MOMENT	10
DESSERT OF THE DAY	
AVALANCHE À L'ÉRABLE	11
MAPLE AVALANCHE CAKE	
Mousseline légère, pâte craquante, caramel et éclats de sucre pur d'érable	
Light mousseline and crunchy paste with caramel and maple sugar clusters	
BROWNIE SANS GLUTEN AU CHOCOLAT NOIR ET NOIX	12
GLUTEN-FREE DARK CHOCOLATE AND NUTS BROWNIE	
Servi avec glace à la vanille	
Served with vanilla ice cream	
GÂTEAU AU FROMAGE À LA NEW-YORKAISE ET COULIS AU CARMEL	15
NEW YORK-STYLE CHEESECAKE WITH CARMEL SAUCE	