

ENTRÉES STARTERS

*Portion 100g ou 200g.
Le grand format vient
avec frites ou salade.
*Portion of 100g or
200g. The larger
portion comes with fries
or salad.

CALAMARS FRITS <i>FRIED CALAMARI</i> ☑	15
Calamars croustillants en panure légère, servis avec mayo épicée et citron. <i>Crispy lightly battered calamari served with spicy mayo and lemon.</i>	
POLPETTES <i>MEATBALLS</i>	20
Boulettes moitié porc, moitié bœuf, nappées de sauce tomate maison, servis avec foccacia maison. <i>Pork and beef meatballs topped with homemade tomato sauce, served with homemade foccacia.</i>	
CHIPS & HOUMOUS MAISON <i>CHIPS & HOMEMADE HUMMUS</i> ☑ ☑	17
Houmous maison aux pois chiches et poivron rouge, servi avec chips de pita croustillantes. <i>Homemade chickpea and roasted red pepper hummus served with crispy pita chips.</i>	
POIREAUX VINAIGRETTE <i>LEeks AND VINAIGRETTE</i> ☑ ☑ ☑	15
Poireaux confits sous-vide, vinaigrette à l'ancienne aux échalotes confites et tuile croustillante. <i>Sous-vide confit leeks with old-style vinaigrette, candied shallots and a crispy tuile.</i>	
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE* <i>CLASSIC BEEF TARTARE*</i> ☑ ☑	24
Tartare de bœuf aux câpres et cornichons, servi avec croûtons et mayo à l'ail noir. <i>Classic beef tartare with capers and pickles, served with crostini and black garlic mayo.</i>	
TARTARE DE SAUMON* <i>SALMON TARTARE*</i> ☑ ☑	32
Tartare de saumon à la vinaigrette gingembre-yuzu servi avec wontons frits et huile verte. <i>Salmon tartare with ginger-yuzu vinaigrette served with fried wontons and herb oil.</i>	
PLATEAU DE FROMAGE <i>CHEESE PLATTER</i> ☑	19
Sélection de fromages accompagnée de garnitures selon l'inspiration du moment. <i>Selection of cheeses served with seasonal accompaniments.</i>	
ANTIPASTO POUR 2 <i>ANTIPASTO FOR 2</i>	45
Plateau à partager de charcuteries, fromages, crevettes bam bam et salade Caprese. <i>Sharing platter with cured meats, cheeses, bam bam shrimp and Caprese salad.</i>	

SOUPES SOUPS

SOUPE À L'OIGNON <i>ONION SOUP</i>	16
Bouillon de bœuf et oignons gratiné au fromage suisse, servi avec croûtons fondants. <i>Beef and onion broth topped with melted Swiss cheese and croutons.</i>	
SOUPE DU JOUR <i>SOUP OF THE DAY</i> ☑ ☑	12
Demandez l'offre du jour à votre serveur/serveuse. <i>Ask your waiter/waitress for today's special.</i>	

SALADES SALADS

Ajout possible de
protéines (saumon
ou poulet grillé)
Possibility to add
protein (salmon or
grilled chicken)
+ 10

SIGNATURE MAISON <i>HOUSE SIGNATURE</i> ☑	18
Mélange du jardin, poire confite et noix de pacane, vinaigrette au vinaigre de vin rosé. <i>Garden greens with candied pear and pecans, dressed with rosé wine vinaigrette.</i>	
CÉSAR CLASSIQUE <i>CLASSIC CAESAR</i>	15
Romaine, bacon, parmesan et croûtons, vinaigrette César maison (petit ou grand format). <i>Romaine, bacon, parmesan and croutons with house Caesar dressing (small or large).</i>	
QUINOA FAÇON POKÉ <i>POKÉ-STYLE QUINOA</i> ☑ ☑	20
Quinoa, légumes frais et œufs de caille, avec vinaigrette citronnée dans un esprit poké. <i>Quinoa with fresh vegetables and quail eggs, finished with a lemon dressing, poké-style.</i>	

SANDWICHES SANDWICHES

Tous les sandwiches
sont accompagnés
de frites ou salade.
All sandwiches come
with a choice of fries
or salad.

PANUOZZO CAPRESE <i>CAPRESE PAUNUOZZO</i> ☑	19
Pain de pâte à pizza maison garni de tomates, fior di latte et balsamique. <i>Homemade pizza dough sandwich filled with tomatoes, fior di latte and balsamic.</i>	
CLUB SANDWICH <i>CLUB SANDWICH</i> ☑	25
Poulet grillé, bacon Gaspor, mayonnaise, laitue et tomate sur pain club. <i>Grilled chicken, Gaspor bacon, mayo, lettuce and tomato on toasted club bread.</i>	
GUEDILLES DU MOMENT <i>SEASONAL ROLLS</i>	27
Pain moelleux aux patates garni de crevettes nordiques et mayo au citron vert. <i>Soft potato roll filled with Nordic shrimp and lime mayo.</i>	
BURGER ÔMAGE <i>ÔMAGE BURGER</i>	28
Boulette de bœuf, cheddar au champagne, bacon Gaspor et mayo BBQ maison. <i>Beef patty, Champagne cheddar, Gaspor bacon and house BBQ mayo, served with fries.</i>	

☑ VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

☑ SANS GLUTEN GLUTEN FREE

☑ SANS LACTOSE LACTOSE FREE

RETRAIT DE L'ALLERGÈNE À LA DEMANDE ALLERGEN REMOVAL UPON REQUEST

OTENTIC

SAVEURS • AMBIANCE

CLASSIQUES FAMILLE CLASSIC FAMILY

MINISTRONE MAISON <i>HOMEMADE MINISTRONE</i> ✓ ③ ④ 14
Bouillon de poulet aux légumes du marché, parmesan et huile d'olive. <i>Chicken broth with market vegetables, finished with parmesan and olive oil.</i>
SPAGHETTI SAUCE "CHEF MOM" <i>SPAGHETTI WITH "CHEF MOM" SAUCE</i> ✓ 24
Spaghetti nappés de sauce tomate maison au basilic. <i>Spaghetti with homemade tomato sauce and basil.</i>
MAC AND CHEESE <i>MAC AND CHEESE</i> ✓ 26
Macaroni en béchamel au cheddar vieilli, gratiné avec crumble croustillant. <i>Macaroni in aged cheddar béchamel, topped with a crispy crumble.</i>
CÔTE COURTE DE BOEUF BRAISÉ <i>SHORT RIB BRAISED BEEF</i> ③ 40
Côte courte AAA cuite sous-vide, purée de pommes de terre et légumes de saison. <i>AAA short rib cooked sous-vide, mashed potatoes, and seasonal vegetables.</i>

PÂTES PASTAS

PAPPARDELLE AUX CHAMPIGNONS <i>PAPPARDELLE WITH MUSHROOMS</i> ✓ 29
Pappardelles maison en sauce crémeuse, champignons sautés et parmesan. <i>Homemade pappardelle in a creamy sauce with sautéed mushrooms and parmesan.</i>
LASAGNE ROULÉE <i>ROLLED LASAGNA</i> 15
1 ou 2 rouleaux de lasagne garnis de ragoût de porc, béchamel et prosciutto cotto, parmesan. <i>1 or 2 rolled lasagna filled with pork ragù, bechamel sauce and prosciutto cotto, parmesan.</i> 27

PIZZAS PIZZAS

PIZZA MARGHERITA <i>MARGHERITA PIZZA</i> ✓ 19
Sauce tomate, fior di latte et basilic frais. <i>Tomato sauce, fior di latte and fresh basil.</i>
PIZZA PEPPERONI <i>PEPPERONI PIZZA</i> 21
Sauce tomate, mozzarella et saucisse pepperoni. <i>Tomato sauce, mozzarella and pepperoni sausage.</i>
PIZZA TOUTE GARNIE <i>ALL DRESSED PIZZA</i> 23
Sauce tomate, mozzarella, saucisse, poivrons et champignons. <i>Tomato sauce, mozzarella, sausage, peppers and mushrooms.</i>
PIZZA VÉGÉTARIENNE <i>VEGETARIAN PIZZA</i> ✓ 23
Fior di latte, artichauts, tapenade d'olive noire et parmesan. <i>Fior di latte, artichokes, black olive tapenade and parmesan.</i>

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

FISH & CHIPS <i>FISH & CHIPS</i> ③ 29
Morue en tempura croustillante, sauce tartare et frites juliennes. <i>Crispy tempura cod served with tartar sauce and julienne fries.</i>
SAUMON SALSA VERDE <i>SALMON WITH SALSA VERDE</i> ③ ④ 38
Saumon grillé accompagné d'une salsa verde, pommes de terre grenades et légumes verts. <i>Grilled salmon served with salsa verde, baby potatoes, and green vegetables.</i>
POITRINE DE POULET AU ROMARIN <i>CHICKEN BREAST WITH ROSEMARY</i> ③ 38
Poitrine de poulet sous-vide, purée de pommes de terre maison et sauce au romarin. <i>Sous-vide chicken breast, homemade mashed potatoes and rosemary sauce.</i>
STEAK & FRITES <i>STEAK & FRIES</i> ③ ④ 42
Contre-filet AAA 8oz, sauce au poivre ou au vin rouge, servi avec frites. <i>8 oz AAA striploin steak, pepper or red wine sauce, served with French fries.</i>
FILET MIGNON <i>TENDERLOIN</i> ③ 59
Filet mignon tendre avec une purée maison, des légumes et une sauce au vin rouge ou au poivre. <i>Tender filet mignon with homemade mashed potatoes, vegetables and red wine or pepper sauce.</i>

✓ VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

③ SANS GLUTEN GLUTEN FREE

④ SANS LACTOSE LACTOSE FREE

RETRAIT DE L'ALLERGÈNE À LA DEMANDE ALLERGEN REMOVAL UPON REQUEST