

ENTRÉES

PLATS PRINCIPAUX

		BURGER DE BOEUF Lardons, champignons, oignons, bourbon, fromage Tête à Papineau	23
SOUPE DU JOUR	9	PAVÉ DE MORUE Bouillon de miso	36
SOUPE À L'OIGNON Crouton et fromage mozzarella	13	JARRET D'AGNEAU Purée d'haricots blancs, légumes rôtis, chorizo, zeste de citron	42
HUMMUS Concombre libanais, tomates cerises, olives, échalottes et pita grillé	13	BURGER VÉGÉTARIEN Galette de haricots noirs, roquette, hummus	21
CÉSAR Romaine, lardons, parmesan, vinaigrette maison	16	FILET MIGNON AAA (80z) Légumes de saison, sauce au poivre	48
Extra poulet ou saumon	9		
MESCLUN Endives, radicchio, pomme, fromage bleu, noix de Grenoble, vinaigrette au cidre de pomme	13	PAPPARDELLES Bœuf effiloché, tomates cerises, edamames, glace de viande, fromage à la crème à l'échalote verte	32
et miel de Kenauk Extra poulet ou saumon	9	BAGUETTE DE POULET GRILLÉ Rémoulade, cheddar, tomates, aïoli cajun	19
Extra podiet da saumon	9	Kembulade, Cheduar, tomates, alon cajun	
POUTINE Fromage en grains de Montebello	13	COURGE MUSQUÉE Purée de betteraves, légumes de saison, sauce au tofu et cari	28
TARTARE DE BOEUF	21		
Jaune d'œuf et croutons		DESSERTS	
AILES DE POULET (12) Sauce BBQ	20	\$	
		CRÈME BRÛLÉE	11
		TARTE AU SUCRE	11
		GATEAU CHOCO, crème Namelaka, glace amande, purée cerise	11

N'hésitez pas à nous mentionner vos besoins et restrictions alimentaires. Notre objectif est de soutenir et d'appuyer de façon constante l'utilisation de produits locaux, de poissons sauvages qui ne sont pas en voie d'extinction et de porcs et volailles élevés naturellement sans hormones. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.