

MENU À PARTAGER

DISPONIBLE EN TOUT TEMPS

HUÎTRE NATURE

(4) – 17\$ | (8) – 34\$ | 12(2) – 51\$

COCKTAIL DE CREVETTES

23\$

purée d'avocat et jalapenos, salade de mangues et tomates

FRITES DE COURGETTES AU PARMESAN

13\$

servies avec mayonnaise au cari

2 MINI-BURGERS AU BRIE FONDANT

14\$

roquette, oignons caramélisés, champignons sautés et aioli à l'ail confit

CALMARS FRITS À LA THAÏE

22\$

sauce asiatique, lime et graines de sésame

FRAÎCHEUR DE LA MER

24\$

Huîtres nature (4) et crevettes froides (4), accompagnées de mignonnette et sauce relevée

BRIE FONDANT

32\$

noix de Grenoble caramélisées au sirop d'étable, chutney de bleuets et canneberges au porto. Servi avec pain.

PLATEAU DE CHARCUTERIES

26\$/45\$

de la Boucherie La Petite-Patrie et les condiments maison

DUO DE TARTARES

45\$

pour les indécis, duo de tartares de boeuf et de saumon





MENU HAPPY HOUR

50% SUR LES CONSOMMATIONS DE 14H À 17H

PINK NEGRONI – 15\$ | 7.50\$

Aperol Dillon's Gin Rosé, Vermouth sec

GINTO LIMONCELLO – 15\$ | 7.50\$

*Gin Romeo V, limoncello, jus de lime,
sirop simple et thym*

AUROCHS SOUR – 15\$ | 7.50\$

*Busker Irish Whiskey, Amaretto, sirop
simple et citron*

NOS SANGRIAS – 15\$ | 7.50\$

Rouge, rosée ou blanche

VIN ROUGE – 14\$ | 7\$

Sélection du jour

VIN BLANC OU ROSÉ – 14\$ | 7\$

Sélection du jour

BULLES – 15\$ | 7.50\$

Sélection du jour