



MENU MIDI

SECTION ENTRÉES

**SOUPE DU MOMENT
OU SALADE MAISON_+4\$**

CAKE DE HOMARD_+5\$
Salade de fenouil, roquette, tomates
et mayonnaise à la fleur d'ail

TARTARE DE BŒUF_+ 6 \$
Émulsion à la moutarde de Dijon,
câpres, cornichons, échalotes
et sauce Worcestershire

TARTARE DE SAUMON_+ 5 \$
Brunoise d'œufs cuits durs, câpres,
échalotes françaises,
fines herbes et caviar de saumon

SECTION PLATS

**TARTINE À L'AVOCAT
ET AU SAUMON FUMÉ_20**
Pain artisanal biologique aux graines de lin
grillées, fromage aux fines herbes, avocat,
tomates, saumon fumé et œuf miroir

OMELETTE DU JOUR_17
Servie avec pommes de terre au gras
de canard ou salade maison

GRILLED CHEESE AU JAMBON_18
Pain aux noix, cheddar
et oignons caramélisés, servi avec pommes
de terre au gras de canard ou salade maison

TARTARE DE BŒUF 29 \$
Émulsion à la moutarde de Dijon,
câpres, cornichons, échalotes et sauce
Worcestershire, servi avec frites
ou salade maison

TARTARE DE SAUMON 28 \$
Brunoise d'œufs cuits durs, câpres,
échalotes françaises, jus de citron,
ciboulette, persil et caviar de saumon,
servi avec frites ou salade maison

JOUE DE BŒUF_27 \$
Carottes, pommes de terre Gabrielle,
petits pois, champignons, herbes
fraîches et sauce à l'ail noir

LA PÊCHE DU JOUR_26 \$
Accompagnements du jour

**SALADE DE QUINOA VÉGÉTARIENNE_
16 \$**

Quinoa, bébé kale, pacanes caramélisées, to-
mates confites, ricotta aux agrumes, demi-av-
ocat, vinaigrette maison et oeuf poché

**SALADE GRECQUE AU POULET
GRILLÉ DU CAFÉ_22 \$**
Tomates, concombres, poivrons, oignons
rouges, féta, olives Kalamata, laitue
croquante, poulet mariné et grillé
et vinaigrette à l'origan

**RAVIOLI AU CANARD
DU LAC BROME_25 \$**
Tomates, sauce demi-glace, crème,
petits pois, portobello grillé, roquette,
confit de canard, parmesan et huile de truffe