



DÈS 11 H 30

LES SALADES

LA TIÈDE <i>canard confit, pêches grillées, betteraves croquantes, amandes rôties et vinaigrette</i>	15
LA FUMÉE <i>saumon fumé, fenouil, oignons rouges, câpres et vinaigrette au chèvre</i>	13
LA VÉGÉ <i>légumes grillés au charbon, tomates cerises séchées, vinaigrette balsamique</i>	11
POTAGE <i>inspiration du moment</i>	5,5

POUR PARTAGER

DIP ARTICHAUTS <i>épinards, fromage à la crème et mozzarella, servi avec croûtons et chips de maïs</i>	12
PLATEAU DE FROMAGES <i>du terroir et charcuteries artisanales</i>	20
OLIVES <i>et fromage feta à l'huile de fines herbes</i>	9

SANDWICHES

LA STAR <i>smoked meat de la ferme Janole, pain de seigle, moutarde et cornichons maison</i>	15
LE GRILLÉ <i>panini de poulet au charbon, mayo de tomates séchées, épinards et fromage de chèvre</i>	14
L'ITALIEN <i>salami, pepperoni, poivrons rôtis, mozzarella, sauce marinara et pain aux tomates</i>	13

BURGERS

LE WAKE <i>bœuf, oignons confits au vin rouge, bacon, cheddar fort de l'Île-aux-Grues</i>	15
LE BBQ <i>porc effiloché BBQ, salade de chou, fromage bleu</i>	14
LE SAUMON <i>saumon, fondue de poireaux, oignons rouges et sauce tartare</i>	16

PLATS

LA BAVETTE <i>sauce échalotte et vin rouge</i>	21
LE MEXICAN <i>roll de tacos de poisson pané à la blanche de Chambly, chou citronné à la coriandre</i>	13
CUISSE DE POULET <i>désossée, grillée à l'inspiration du chef</i>	12

