

# Lunch

Servi de 12 h à 17 h 30

## Entrées

Soupe du jour	6
Soupe à l'oignon gratinée Vin blanc, croutons, gruyère, vieux cheddar.	9
Mini-pogo chorizo (3) Moutarde douce.	5
Calmars frits épicés Mayonnaise au sambal oelek, salade mixte.	12
Pavé d'iceberg Sauce ranch, bacon, fromage bleu, tomates cerise, concombres, radis, pacanes.	10
Betteraves cuites en croûte de sel et chèvre chaud Roquette, raisins, pacanes, vinaigrette à l'érable, pain grillé aux noix.	13
Foie gras au torchon Brioche maison, terrine de fruits en gelée.	22
Salade César Quartiers de romaine, chips de prosciutto, parmesan, croutons à l'ail, sauce au yogourt.	9 16

## Plats

Macaroni au fromage Béchamel au gruyère et vieux cheddar.	9 16
Fish and chips Salade de chou, frites maison.	17
Pâté chinois Joue de bœuf braisée, huile de truffe, crème de maïs, purée de pommes de terre.	18
Côtes levées Salade de chou, frites maison.	25
Bavette de bœuf AAA grillée Beurre maître d'hôtel à la sauge, frites maison.	24
Smoked-meat Cornichons, salade de chou, frites maison.	13
Burger de boeuf Tomates, laitue, oignons, cornichons, frites maison.	15
Burger d'agneau Chèvre frais, roquette, tomates, oignons, frites maison.	17
Extra cheddar	2
Extra bacon	1

## Gourmandises

Mousse au chocolat	6
Pudding chômeur	7
« Cheese cake » Confit de fruits, crumble d'amandes.	7
Perles exotiques Tapioca lait de coco-vanille, marmelade d'ananas, crumble noix de coco, émulsion citron vert.	7
Gâteau aux bananes Bananes, sirop au rhum brun, chantilly caramel, pacanes.	8
Gâteau choco-arachide	9

Chef : S'Arto Chartier-Otis