

MENU SOIR ● 17:00 – 21:00/22:00



GROUPE DE 12 PERSONNES ET PLUS

ENTRÉES

SOUPE DU MOMENT Servie avec un pain maison.	10\$
SALADE DU JARDIN Avec vinaigrette maison.	13\$
BÂTONNETS DE FROMAGE Accompagnés d'une salsa maison et des copeaux de fromage.	16\$
TARTARE DE SAUMON Sésame, ponzu, oignon vert, citron et tempura. Servi avec croûtons.	19\$
TARTARE DE BOEUF Mayonnaise d'ail noir, raifort, échalote, oignon et câpres. Servi avec croûtons.	20\$
DUMPLINGS DE CHOU BRAISÉ FRITS Accompagnés d'une sauce aigre-douce au prune et de charcuterie végé.	18\$
BEIGNETS DE LÉGUMES Mélange de légumes (courgette, oignon, carotte). Accompagnés d'une crème sûre aux herbes, sur un lit de verdure.	17\$

PLATS PRINCIPAUX

TARTARE DE SAUMON Sésame, ponzu, oignon vert, citron et tempura. Servi avec frites, salade maison et croûtons.	38\$
TARTARE DE BOEUF Mayonnaise d'ail noir, raifort, échalote, oignons et câpres. Servi avec frites, salade maison et croûtons.	40\$
FILET MIGNON 6 oz, accompagné de légumes du moment, d'une patate Monte-Carlo ou de frites. Servi d'une sauce au poivre.	59\$
RAVIOLI DE CANARD Farci de canard et mascarpone. Garni d'huile de piment et crumble de peau de canard. Sauce au fond brun et orange romarin.	40\$
CHEESEBURGER Fromage fumé, confit d'oignons, cornichons maison, salade et bacon. Servi avec frites.	34\$
GÉNÉRAL TAO VÉGÉTALIEN Tofu popcorn, accompagné de riz blanc, bok choy, huile de piment, légumes de saison et sauce général Tao.	30\$

DESSERTS

TARTE À LA LIME Meringue et zestes confit.	12\$
SHORTCAKE AUX FRAISES Crème fouettée et sauce aux fraises.	11\$
PARIS-BREST Pâte à chou et mousseline de noisette.	14\$

DINNER MENU ● 5:00 – 9:00/10:00 PM



GROUP OF 12 PEOPLE AND MORE

STARTERS

SOUP OF THE DAY	10\$
Served with house-made bread.	
GARDEN SALAD	13\$
With house dressing.	
CHEESE STICKS	16\$
Served with homemade salsa and cheese shavings.	
SALMON TARTARE	19\$
Sesame, ponzu, green onion, lemon and tempura. Served with croutons.	
BEEF TARTARE	20\$
Black garlic mayonnaise, horseradish, shallot, onion and capers. Served with croutons.	
FRIED BRAISED CABBAGE DUMPLINGS	18\$
Served with a sweet-and-sour plum sauce and vegetarian charcuterie.	
VEGETABLE FRITTERS	17\$
Mixed vegetables (zucchini, onion, carrot). Served with herb sour cream on a bed of greens.	

MAIN COURSES

SALMON TARTARE	38\$
Sesame, ponzu, green onion, lemon and tempura. Served with fries, green salad and croutons.	
BEEF TARTARE	40\$
Black garlic mayonnaise, horseradish, shallot, onions capers. Served with fries, green salad and croutons.	
FILET MIGNON	59\$
6 oz, served with seasonal vegetables, a Monte Carlo potato or fries. Served with peppercorn sauce.	
DUCK RAVIOLI	40\$
Stuffed with duck and mascarpone. Garnished with chili oil and duck skin crumble. Brown sauce with orange and rosemary.	
CHEESEBURGER	34\$
Smoked cheese, candied onions, house pickles, lettuce and bacon. Served with fries.	
VEGETARIAN GENERAL TAO	30\$
Popcorn tofu, served with white rice, bok choy, chili oil, seasonal vegetables and General Tao sauce.	

DESSERTS

KEY LIME PIE	12\$
Meringue and candied zest.	
STRAWBERRY SHORTCAKE	11\$
Whipped cream and strawberry sauce.	
PARIS-BREST	14\$
Choux pastry and hazelnut mousseline.	