

MENU MIDI

POTAGE PARMENTIER	5
SALADE JARDINIÈRE <i>Salade jardinière, légumes croquants et vinaigrette à l'hydromel</i>	5
FISH 'N CHIPS <i>Frites maison, salade de choux & rémoulade</i>	17
DEMIE CÔTE LEVÉES <i>Côtes levées fumées maison, frites maison, salade de choux & rémoulade</i>	18
BURGER RÉGIONAL <i>Porc haché & bacon caramélisé de la Jambonnière, pain brioché, Fromage Louis d'Or, moutarde à la bière blanche de l'Hermite, oignons rouges & micro-pousses. Servi avec frites maison & salade verte.</i>	18
SALADE CÉSAR AU POULET	17
PANINI AU POULET <i>Poulet grillé, pain multi-grains, fromage suisse, purée de poivrons grillés et épicés, onion vert, tomate & micro-pousses. Servi avec salade verte</i>	16
BIFTECK D'INTÉRIEUR DE RONDE – 175GR <i>Salade verte, frites maison & sauce aux poivres & au thym</i>	21
TORTELLINI AUX FROMAGES & CHORIZO <i>Sauce rosée, chorizo, épinards & tomates séchées</i>	16
ORGE FORESTIER AU CANARD <i>Canard effiloché, champignons, oignons verts, épinards, choux, panais, fines herbes, ail confit, crème sûre épicée & fond de veau</i>	19
DUMPLING VEGAN <i>Choux nappa, champignons, courge butternut, sésame, algues nori, sauce ponzu servis avec une salade tiède d'edamame, épinards & noix de cajou</i>	16
ESCALOPE DE POULET GRILLÉ AUX HERBES <i>Sauce crémeuse à l'ail et aux poivrons grillés servie avec salade verte & patates grecques</i>	20
DESSERT DU JOUR OU SALADE DE FRUITS FRAIS MAISON	5
CAFÉ, THÉ OU TISANE	2½

Concoctez votre table d'hôte 3 services (de 11h à 14h) incluant entrée, plat principal, dessert, café-thé-tisane

25.00

Service et taxes en sus