

## Menu Souper

Disponible de 16h00 à 22h00



Burgers	<b>Brisket &amp; chuck de bœuf (haché maison)</b> Aioli au chipotle, brie, oignons brûlés, roquette	15\$
	<b>Poulet croustillant</b> Kimchi de concombres & carottes, ail fermenté au miel, niçoise	15\$
	<b>Agneau (haché maison)</b> Fromage bleu fumé, cumin & yogourt à la menthe, taboulé, betteraves marinées	15\$
Poutines	<b>Canard Confit</b> Fromage de chèvre, canneberges, oignons caramélisés à la bière, roquette	15\$
	<b>Canard Pékin</b> Frites maisons & sirop de bière stout	15\$
	<b>Shawarma de bœuf</b> Frites maisons & sirop de bière stout	15\$
Nachos	<b>Mapo doufu (V)</b> Frites maisons & sirop de bière stout	15\$
	<b>Porc al pastor</b>	14\$
Mac&Cheese	<b>Champignons à l'ail &amp; persil</b>	14\$
	<b>Shawarma de bœuf</b> Yogourt à la menthe & cumin	16\$
	<b>Tomates épicées</b> Pesto de tomates séchées, sablé de fromage bleu	16\$
	<b>Bol de saumon</b> Tartare fraîchement haché, coriandre, avocat, ananas, croustilles d'algues au sésame, riz au jasmin	16\$
	<b>Salade niçoise</b> Saumon fumé chaud à l'érable, haricots verts, œuf à la coque, sauce aux anchois, p.d.t., croustilles d'algues au sésame	15\$

### Saumon

Tartare fraîchement haché, coriandre, avocat, croustilles d'algues au sésame, laitue iceberg, tortillas de maïs 19\$

### Ssamjang

P.d.t. grelots à la sauce mojo, salsa de chou & concombre à la lime 19\$

### Chino

P.d.t. grelots à la sauce mojo, salsa de chou & concombre à la lime 19\$

### Beurre au citron

Ail fermenté au miel & poivre, P.d.t. grelots à la sauce mojo, salsa de chou & concombre à la lime 19\$

### Poulets frits

+ 10\$ Shawarma de bœuf avec yogourt à la menthe & cumin 29\$

+ 15\$ Se payer la traite (Shawarma de boeuf & porc al pastor) 34\$

### Bicol Express

Poulet karaage, Sauce aux noix de coco, coriandre, gingembre, piment Thai, riz au jasmin vert 16\$

### Bol de saumon

Tartare fraîchement haché, coriandre, avocat, ananas, croustilles d'algues au sésame, riz au jasmin 16\$

### Mapo doufu (Végé-T)

Poivre de Sichuan, tofu mou, fèves noires fermentées, noix de cajou, oignons verts, pois verts, chou braisé, aubergine, oignons brûlés, riz aux betteraves et ail rôti 15\$

### Bavette C.A.B. (Sans gluten)

P.d.t. grelots rôties, mojo, œuf frit dans l'huile de chili  
5oz : 18\$  
10oz : 32\$

### Sisig

Porc, chicharron de poulet, riz au jasmin vert, huile de sésame, lime, sauce soya, oignons marinés, piments thaï, ail, œuf 19\$

### Dumplings aux crevettes & saumon (7un)

Saumon fumé à chaud fait maison, gravlax de saumon aux betteraves, oignons verts, pois verts, réduction de betteraves, croustilles d'algues au sésame 18\$

### Petites bouchées

2 choix pour 19\$ / 3 choix pour 28\$

### Gravlax

Saumon salé aux betteraves, yogourt à l'aneth, laitue iceberg, pain plat maison 12\$

### Tomates épicées (V)

Focaccia maison, feta, persil, basilic, oignons marinés 10\$

### Hummus à l'edamame (Végé-T)

Edamame togarashi, citron, câpres, persil, pain plat maison 10\$

### Betteraves (V)

Roquette, fromage de chèvre rôti, noix de Grenoble, radis, balsamique 11\$

### Iceberg ((Végé-T)

Sauce betterave, concombres, noix de Grenoble, huile citronnée 9\$

### Haricots verts croustillants (V)

Aioli au chipotle, câpres frites, yogourt à la menthe & cumin 11\$

### Nos délicieux desserts

#### Gâteau

Dacquoise au yuzu & graines de pavot, glaçage à la pistache, crème mascarpone 8\$

#### Oréos Frits

Glaçage au fromage & fleur de sel, poudre au thé matcha 7\$

#### Chocolat

Brownie à la farine d'amande, noix de Grenoble, ganache aux piments forts 9\$

\*\*\* SVP aviser votre serveur de toute allergie \*\*\*