



MENU DU JOUR

Fondant de foie de volaille, pain brioché, crémeux
à la canneberge

Ou

Potage du moment

Ou

Entrée création **+3\$**

Ou

Entrée de tataki **+5\$**

Tataki de veau sauce charcutière, gnocchis
frits, chips de bacon & copeaux de fromage Gré
des Champs

24\$

Lobster cake, émulsion de citron confit, salade de
fenouil, radis & concombre

20\$

Parmentier de joue de bœuf au fromage Alfred le
Fermier, choux braisé, sauce au vin rouge & purée
de pomme de terre

22\$

Bar rayé, mousseline de choux-fleurs,
choux-fleurs rôtis, betteraves & avoine

22\$

Curry au poulet & légumes à la coco,
yogourt raïta & riz

20\$

Calzone Marguerita, mozzarella Di Buffala servi
avec frites & salade

19\$

Création du pâtissier **4\$**

Vin au verre midi **7\$**

Allongé, espresso **2,50\$**

Thé de Monsieur T **3\$**

Cappucino **3,25\$**

Kombucha Monsieur T 355ml **5\$**