












Menu midi

	À LA CARTE	TABLE D'HÔTE
VELOUTÉ DU MOMENT  _____ / 7.00\$		/ Inclus
SELON LA SAISON		
SOUPE À L'OIGNON DÉSTRUCTURÉE _____ / 9.50\$		/ +3.50\$
FROMAGES BIO		
ACCRAS DE CREVETTES _____ / 6.00\$		/ Inclus
CRÈME AIGRELETTE À LA MOUTARDE DE CASSIS		
SALADE VERTE  _____ / 6.00\$		/ Inclus
<hr/>		
BURGER DE BOEUF _____ / 14.50\$		/ 18.00\$
PAIN MAISON AU FROMAGE, CHEMIN HATLEY		
BURGER VÉGÉTARIEN  _____ / 14.50\$		/ 18.00\$
GALETTE À L'AVOINE, AUX FROMAGES ET GRAINES DE SÉSAME		
FISH & CHIPS   _____ / 16.00\$		/ 19.50\$
MAYONNAISE AIL ET CITRON, SALADE MESCLUN		
PÂTÉ CHINOIS DE POULET BIO  _____ / 15.50\$		/ 19.00\$
FROMAGE GRONDINES, ROQUETTE		
POUTINE TOURNEBROCHE  _____ / 14.50\$		/ 18.00\$
PIC-FRITES, POULET ET FROMAGE BIO, SAUCE FUMÉE		
TARTARE DE SAUMON  _____ / 15.50\$		/ 19.00\$
SALADE DE ROQUETTE ET RADIS, PEAU DE POULET RÔTIE		
FILETS DE POULET BIO PANÉS _____ / 14.50\$		/ 18.00\$
PIC-FRITES ET MAYONNAISE À LA MOUTARDE DE CASSIS		
CUISSE DE CANARD CONFITE _____ / 20.00\$		/ 23.50\$
QUINOA ET CRÈME DE CHAMPIGNONS		
PAVÉ DE SAUMON MI-FUMÉ  _____ / 18.00\$		/ 21.50\$
PURÉE DE POMMES DE TERRE, CRÈME DE HOMARD		
SALADE CHEVROTIÈRE   _____ / 15.00\$		/ 18.50\$
TOMME DE CHÈVRE, SALADE MESCLUN, BETTERAVES MARINÉES AVEC POULET BIO / +5.00\$		
SALADE CÉSAR _____ / 15.00\$		/ 18.50\$
FROMAGE LOUIS D'OR, BACON FUMÉ ET CROÛTONS AVEC POULET BIO / +5.00\$		
<hr/>		
CAFÉ OU THÉ _____ / 2.50\$		/ Inclus
MIGNARDISE DE SUCRE À LA CRÈME (4) CRUMBLE CACAO _____ / 3.00\$		/ +1.50\$
CRÈME BRÛLÉE AU MIEL DE NOTRE TOIT _____ / 6.00\$		/ +4.00\$



OCEANWISE



SANS GLUTEN



VÉGÉTARIEN



VÉGÉTALIEN