

LES ENTRÉES

TARTINE DE CREVETTES NORDIQUES, FENOUIL, RADIS, SAUCE TARTARE
NORDIC SHRIMP TOAST, FENNEL, RADISH, TARTAR SAUCE

CHOU-FLEUR À LA BROCHE, VINAIGRETTE AUX CÂPRES, CITRON, NOIX DE PIN,
CRÈME SURE
SPIT ROASTED CAULIFLOWER, CAPERS, PINE NUTS AND LEMON VINAIGRETTE, SOUR CREAM

TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE, PARMESAN
CLASSIC BEEF TARTARE, PARMESAN

LES PLATS PRINCIPAUX

TAGLIATELLE AUX LÉGUMES DE PRINTEMPS, BURRATA, CITRON
SPRING VEGETABLE TAGLIATELLE, BURRATA, LEMON

FLÉTAN, RIZ À LA BISQUE DE HOMARD, LÉGUMES DE PRINTEMPS
HALIBUT, LOBSTER BISQUE RICE, SPRING VEGATABLES

ONGLET DE BOEUF 10 OZ, RAPINIS, FRITES
10 OZ HANGER STEAK, GARLIC RAPINI, FRENCH FRIES

LES DESSERTS

PAVLOVA MANGUE, CITRON VERT ET BASILIC
MANGO PAVLOVA, LIME, BASIL

TARTE AU CHOCOLAT, SORBET CACAO
CHOCOLATE PIE, CACAO SORBET

CHOU À L'ÉRABLE
MAPLE CREAM PUFF

MENU 75\$

AMÉDÉE BÉCHERRAZ | CHEF

NOS PRODUITS SONT ACHETÉS DANS UN SOUCIS DE PROXIMITÉ
WE USE LOCAL PRODUCTS

TAXES ET SERVICE EN SUS | TAXES AND GRATUITIES ARE EXTRA