

LES ENTRÉES

BURRATA, TOMATES ANCESTRALES, BASILIC
BURRATA, HEIRLOOM TOMATOES, BASIL

CEVICHE DE BAR, FENOUIL, CÉLERI, LAIT DE COCO, JALAPENOS
SEA BASS CEVICHE, CELERY, FENNEL, COCONUT MILK, JALAPENOS

CARPACCIO DE BOEUF, PARMESAN, CÂPRES FRITES, CITRON
BEEF CARPACCIO, PARMESAN, FRIED CAPERS, LEMON

LES PLATS PRINCIPAUX

SPAGHETTI AUX CHANTERELLES, VIN BLANC, CRÈME, PERSIL
CHANTERELLE SPAGHETTI, WHITE WINE, CREAM, PARSLEY

DORADE, SAUCE VIERGE, HARICOTS DU QUÉBEC
SEA BREAM, SAUCE VIERGE, QUEBEC GREEN AND YELLOW BEANS

ONGLET DE BOEUF 10 OZ, FRITES, SALADE VERTE, SAUCE AU POIVRE
10 OZ HANGER STEAK, FRENCH FRIES, GREEN SALAD, PEPPERCORN SAUCE

LES DESSERTS

TARTE TROPÉZIENNE AUX PÊCHES D'ONTARIO
ONTARIO PEACH TROPÉZIENNE BRIOCHE TART

GÂTEAU OPÉRA
OPERA CAKE

TARTE AU CITRON MERINGUÉE
LEMON MERINGUE PIE

MENU 78\$

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