



## MENU MIDI

---

### ■ SELON VOTRE FAIM ■

#### PROSCIUTTO MELON – 11/16

*Cantaloup, melon miel, réduction de vinaigre balsamique, micro basilic et prosciutto en grisini*

#### SALADE DE CANARD FUMÉ – 12/18

*Figues, juliennes de carottes, pacanes rôties et vinaigrette à l'orange et vanille*

#### TARTARE DE BOEUF – 13 / 20

*Câpres, cornichons, oignons rouges, sauce Worcestershire et persil haché*

#### TARTARE DE SAUMON – 13 / 20

*Gingembre, miel, sambal, huile de sésame, échalotes, ciboulette et concombre*

### ■ PLATS PRINCIPAUX ■

#### BURGER TERRASSE HPA – 20

*Boeuf AAA, fromage cheddar, salade, tomate, oignons et mayo HPA servi avec frite ou salade*

#### CREVETTES TIGRÉES MARINÉES AUX AGRUMES – 22

*Purée de pois vert et asperges grillés avec salsa de raisins, tomates et amandes*

#### CIABATTA BLT – 17

*Bacon épais Applewood, mayonnaise au paprika, tomates ancestrales, servi avec frites*

#### CÔTE DE PORC NAGANO GRILLÉE – 21

*Purée de céleri-rave et muscade, haricots verts*

## VINS AU VERRE

---

### ■ BLANC ■

#### KUNG FU GIRL, RIESLING – 11

*États-Unis*

#### DOMAINE DU TARIQUET,

#### SAUVIGNON BLANC – 9

*France*

#### RODNEY STRONG, CHARDONNAY – 11

*États-Unis*

#### KIM CRAWFORD, PINOT GRIS – 11

*Nouvelle-Zélande*

### ■ ROUGE ■

#### BERINGER, PINOT NOIR FOUNDER'S

#### ESTATE – 11

*États-Unis*

#### ROCCA DELLE MACIE, CHIANTI

#### RISERVA – 10

*Italie*

#### BRAZIN OLD VINE ZINFANDEL – 12

*États-Unis*

#### RIOJA LA MONTESA, PALACIOS – 11

*Espagne*

#### FIVE VINEYARDS, MISSION HILL,

#### CAB/MERLOT – 10

*Canada*