

MENU MIDI

■ SELON VOTRE FAIM ■

CRÈME DE PARMENTIER 9

Crème de poireaux et de pommes de terre avec croûtons aux herbes

SALADE DE CREVETTES MATANE 14/19

Bébé épinards, tomates cerises, avocat, oignons rouges et vinaigrette à l'estragon

TARTARE DE BOEUF 14/23

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

TARTARE DE SAUMON 14/23

Mayonnaise au gingembre, miel, sambal, huile de sésame, échalotes, ciboulettes et concombre en brunoise

■ PLATS PRINCIPAUX ■

BRANDADE DE MORUE 21

Morue effilochée, purée de pommes de terre Yukon, pesto de basilic maison et chapelure

PENNE AUX POULET ET CHAMPIGNONS 17

Champignons de Paris et shiitakes, tomates cerises et parmesan

STEAK FAUX FILET GRILLÉ ET LÉGUMES VERTS 24

Sauté de choux de Bruxelles et haricots verts, pommes de terre rattes poêlées et sauce au bleu

CIABATTA BLT 18

Bacon épais mariné au gastrique de pommes, mayonnaise au paprika, tomates ancestrales, frites maison

BURGER TPA 20

Boeuf Angus, fromage cheddar, salade, tomates, oignons, mayonnaise Place d'Armes et frites maison

■ VIN AU VERRE BLANC ■

PINOT BIANCO ALTO ADIGE <i>Italie</i>	11	18
--	----	----

SAUVIGNON BLANC KIM CRAWFORD <i>Nouvelle-Zélande</i>	11	18
---	----	----

PICPOUL DE PINET, ORMARINE <i>France</i>	9	14
---	---	----

ALBIS, JOSÉ MARIA DA FONSECA <i>Portugal</i>	9	14
---	---	----

KUNG FU GIRL RIESLING <i>États-Unis</i>	11	18
--	----	----

CHABLIS CHÂTEAU DE MALIGNY <i>France</i>	12	19
---	----	----

■ VIN AU VERRE ROUGE ■

CABERNET SAUVIGNON, CHÂTEAU ST-JEAN <i>États-Unis</i>	11	18
--	----	----

CHÂTEAU DES NAGES VIEILLES VIGNES <i>France</i>	11	18
--	----	----

PINOT NOIR, INNISKILLIN <i>Canada</i>	10	16
--	----	----

CABERNET-SAUUVIGNON, KENDALL-JACKSON VINTNER'S RESERVE <i>États-Unis</i>	12	19
--	----	----

KILIKANOON THE LACKEY <i>Australie</i>	11	18
---	----	----

GÉRARD BERTRAND GRIS BLANC <i>France</i>	10	16
---	----	----