



MENU MIDI

■ SELON VOTRE FAIM ■

SALADE DE BOSTON AU FROMAGE BLEU – 12 / 19

Poires, noisettes rôties, vinaigrette au Chardonnay et miel

TARTARE DE BOEUF – 13 / 20

Avocat, parmesan, échalotes, persil, huile de truffe et caviar de moutarde

GASPACHO – 8

Tomates ancestrales et basilic

TARTARE DE SAUMON – 13 / 20

Suprême d'orange, ciboulette, aneth, citron et crème sûre

■ PLATS PRINCIPAUX ■

BURGER TPA – 20

¼ de livre de boeuf Angus, fromage Guinness, champignons portobello sautés, roquette, cornichon, bacon, mayonnaise au paprika et sirop d'érable, servi avec frites maison

SPAGHETTI AUX FRUITS DE MER – 17

Edamames, sauce tomate maison au basilic frais et tomates séchées

STEAK FRITES – 26

Bavette de bœuf marinée au romarin et oignons rouges, frites maison et salade

POITRINE DE POULET GRILLÉE – 18

Risotto aux champignons, fromage de chèvre et sauce au vin rouge

VINS AU VERRE

■ BLANC ■

KUNG FU GIRL, RIESLING – 11

États-Unis

DOMAINE DU TARIQUET, SAUVIGNON

BLANC – 9

France

CHÂTEAU DE MALIGNY, CHABLIS – 13

France

RODNEY STRONG, CHARDONNAY – 11

États-Unis

KIM CRAWFORD, PINOT GRIS – 11

Nouvelle-Zélande

■ ROUGE ■

BERINGER, PINOT NOIR FOUNDER'S

ESTATE – 18

États-Unis

ROCCA DELLE MACIE, CHIANTI

RISERVA – 10

Italie

BRAZIN OLD VINE ZINFANDEL – 12

États-Unis

PALACIOS, RIOJA LA MONTESA – 18

Espagne

FIVE VINEYARDS, MISSION HILL,

CAB/MERLOT – 10

Canada