



E n t r é e s e t a m u s e - b o u c h e

Pilons de canard (4) de la ferme	12
Crevettes grillées sur canne à sucre (2)	15
Assiette de charcuteries artisanales, fromages du Québec olives et Aubergines marinées	25
Tataki de saumon grillé avec salade de pommes	18

S a l a d e s

Niçoise Jolivent avec tataki de thon	22
Salade tiède avec magret de canard fumé sur place	22
Salade de bœuf grillé, mesclun et herbes fraîches	22
Salade printanière aux agrumes et poulet grillé à la citronnelle	22
Légumes grillés de saison, chèvre chaud	18

D u G r i l l

Choix de légumes grillés, pomme de terre au four ou salade du marché

Quart (spécial le jeudi à 20\$) de poulet de grain grillé à la portugaise	25
Hamburger de bœuf, oignons, champignons, fromage des Cantons	18
Côtes levées de porc fumées (spécial le mercredi à 25\$)	29
Saumon fumé sur place avec salsa d'herbes fraîches	28
Châteaubriand grillé, sauce bordelaise (pour deux -délai 30 minutes)	85





P i z z a s a u f o u r à b o i s

Pizza anchois, oignons caramélisés	15
Marinara, tomate, herbes fraîches (thym, basilic) parmesan Mistral	15
Légumes grillés (aubergines, poivrons, oignons, courgettes), parmesan Mistral	17
Saucisses de canard du Lac, kale, oignons, champignons, Romano	18
Prosciutto, roquette, mozzarella di buffala, parmesan	18
Pancetta, figues fraîches (selon disponibilité) et fromage de chèvre	18
Pesto de coriandre, crevettes, courgette grillée et oignons caramélisés	18

D e s s e r t s

Panna cotta au lait de coco et basilic	7
Salade de fraises et mascarpone	7
Sorbet fruit de la passion, mangue et fraise avec langue de chat	7

