

TABLE D'HÔTE À PARTIR DE 18\$ // TABLE D'HÔTE STARTING AT 18\$  
MENU MIDI // LUNCH MENU

Servis avec une entrée de soupe ou salade et thé ou café (américano ou espresso) – Latte & cappuccino 2\$  
*Served with an appetizer of soup or salad and tea or coffee (americano or espresso) - Latte & cappuccino 2\$*

**Calmars grillés 19**

Yogourt de salsa verte, quinoa, chou nappa, salade de betteraves et fenouil, vinaigrette à la pomme grenade

**Grilled Calmari 19**

*Salsa Verde yogurt, quinoa, nappa cabbage, beet and fennel salad, pomegranate molasses dressing*

**Tartare de saumon 19**

Crème sure au basilic, huile au raifort, radis marinés, chips de kale

**Salmon tartar 19**

*Basil sour cream, horseradish oil, marinated radish & kale chips*

**Burger de bœuf 20**

Chèvre noir, tomates marinées à l'aneth, roquette, mayo aux oignons caramélisés, bacon de boeuf Wagyu du Québec, pommes de terre rates frites & dijonnaise

**Beef Burger 20**

*Chevre Noir, dill tomato, roasted onion mayo, arugula, Quebec Wagyu's beef bacon, crispy potato & dijonaise*

**Pétoncles poêlées (3) 22**

Carottes, haricots blancs, canneberges séchées, granola, beurre noisette et sauce miel

**Seared scallops (3) 22**

*Carrots, white beans, dried cranberries, savoury granola, brown butter & honey sauce*

**Pieuvre grillée 22**

Sauce piri piri, anchoix blancs, chorizo, câpres, ragoût de tomates

**Grilled octopus 22**

*Piri piri sauce white anchovies, chorizo, capers, tomato ragu*

**La "BIG" Salade 18**

Betteraves, manchego, roquette, endives, amandes, raisins, vinaigrette aux betteraves

**The "BIG" Salad 18**

*Beets, manchego, aragula, endive, almonds, grapes, beets vinaigrette*

**Champignons sautés 18**

Oeuf poché, brioche portugaise, hummus aux herbes salées

**Sauteed mushrooms 18**

*Poached egg, Portuguese brioche, "herbes salées" hummus*

**Demi-poulet de Cornouailles 22**

Rub aux épices portugaises, salade de radicchio roquette, lentilles et fromage de chèvre, vinaigrette à la moutarde de maux et compote d'oignons rouges

**Half Cornish Hen 22**

*Portuguese spices rub, radicchio, lentil & aragula salad, goat cheese, whole grain mustard dressing, warm red onion jam*

DESSERTS / DESSERTS

Prix à l'achat du menu midi

Price with purchase of the lunch menu

**Gâteau au citron et à l'huile d'olive 5**

Compote de bleuets, crémeux au citron et à l'huile d'olive, crumble aux épices

**Lemon & olive oil cake**

*Blueberry compote, lemon & olive oil curd, spice crumble*

**Crème catalane 5**

Orange brûlée, biscuits sablés

**Catalane cream**

*Burnt orange, Breton shortbread*

**Terrine de chocolat 5**

Amandes, dattes, mûres, purée d'abricots

**Chocolate terrine**

*Almond, date, blackberry, abricots curd*

**Assiette de fromage 10**

Fromages artisanaux, cornichons, compote du jour, pain

**Cheeseplate**

*Artisanal cheeses, pickles, daily compote, bread*