

# MENU MIDI

## COCKTAIL DE LA PLACE

<b>Golfe du Mexique</b>	14
Tequila, Mezcal, Amermelade, sirop simple	
<b>Old Grey</b>	14
Whisky Baril Caché, sirop earl grey, Angostura	
<b>Le verde</b>	14
Gin verde, sureau, bulles, lime et concombre	
<b>Mojito à la pêche</b>	14
Rhum, purée de pêche, menthe, lime	

## ENTRÉES

<b>Potage du moment</b>	inc. / 6
Garnitures appropriées	
<b>Salade mesclun</b>	inc. / 8
Pamplemousse, chèvre, pita, vinaigrette au yogourt	
<b>Mozzarella de bufflonne</b>	+10/ 16
Tartare de betteraves, bagel	
<b>Pieuvre grillée</b>	+14 / 20
Couscous aux agrumes et tortillas	
<b>Entrée du moment</b>	P.M
Selon l'inspiration des cuisiniers	

## PROMOTION

<b>Mardi</b>	Bouteilles 40% de rabais
<b>Mercredi</b>	Bouteilles 40% de rabais
<b>Jedi</b>	Table d'hôte 45\$
<b>Midis</b>	Verre de vin 8\$ bière 6\$

## BISTRO

TABLE D'HÔTE AVEC SOUPE OU SALADE OU AUTRE ENTRÉE AVEC SUPPLÉMENT

<b>Tartare saumon (F-S)</b>	28
Guacamole, mangues et shishito grillés	
<b>Tartare de boeuf (F-S)</b>	28
Cheddar fumé, artichauts et caramel de bière	
<b>Côte de porc boucanée</b>	36
Chimichuri et caramel de bière	
<b>Burger Juju (F)</b>	35
Boulette de Wagyu QC ½ livre, foie gras, pacanes, oignons caramélisés et mayonnaise canneberges	
<b>Burger vieux Lap (F)</b>	30
Boulette de Wagyu QC ½ livre, salsa de champignons, moutarde, saucisson et fromage Comté	
<b>Burger presque classique (F)</b>	27
Boulette de Wagyu QC ½ livre, cornichons, tomates confites, mayo aux cornichons	
<b>Boudin maison</b>	33
Poules, oignons confits, caramel de vin rouge	
<b>Salade repas façon Poké</b>	33
Joue de morue, crevettes nordiques, légumes croquants, riz et mayonnaise à l'ail noir	
<b>Risotto végété et Umami</b>	27
Tomates confites, panais rôti, shitaké et noisettes	
<b>Cuisse de canard confite</b>	35
Sauce porto	
<b>Pièce du boucher (F)</b>	P.M.
<b>Plat du jour ou Arrivage</b>	P.M.