

LES ENTRÉES

LABNEH & ZATAR 12\$

FROMAGE FRAIS MAISON À PARTIR DE YOGOURT, GARNI DE ZATAR (HUILE D'OLIVE ASSAISONNÉE AUX SÉSAMES RÔTIS). TOMATES CONFITES, CONCOMBRES, OLIVES ET PAIN NAAN.

CHÈVRE FRIT & CHUTNEY DE PRUNES 15\$

SERVI SUR PETITE VERDURE, VINAIGRETTE À LA MENTHE, ENDIVES ET PISTACHES RÔTIES.

LES PLATS PRINCIPAUX

FISH BURGER 21\$

DANS UN PAIN BRIOCHÉ, MORCEAU DE MORUE PANÉ AU PANKO SUR CONCOMBRES MARINÉS. GARNI DE POIVRONS RÔTIS, OIGNONS ROUGES, LAITUE ET SAUCE TARTARE. SERVI AVEC FRITES ET SALADE DE CHOUX.

PIZZA CHAMPIGNONS & PROSCIUTTO 24\$

SUR NOTRE PÂTE À PIZZA AU ROMARIN, SAUCE MARINARA, CHAMPIGNONS ET OIGNONS ROUGES. MOZZARELLA, PROSCIUTTO ET BOCCONCINI. ROQUETTE ET PARMESAN À LA SORTIE.

PENNE SAUTÉ POULET & CHORIZO 19\$

POULET GRILLÉ ET CHORIZO SAUTÉ AVEC AIL ET ÉCHALOTES, DÉGLACÉ AU VIN BLANC ET REHAUSSÉ D'UNE CRÈME DE POIREAUX.

POUTINE ITALIENNE 23\$

GÉNÉREUSE PORTION DE FRITES MAISON, FROMAGE EN GRAINS ET SAUCE BOLOGNAISE. PEPPERONI RÔTI ET PARMESAN EN GARNITURE.

À PARTIR DU 20 MARS 2025

LES JEUDIS

B B

BIÈRE

BISTRO

PAR LA MARINE MARCHANDE & CO

COCKTAIL DU JEUDI 10\$

AMERMELADE SOUR

TEQUILA SILVER (CHERRY RIVER), AMERMELADE (LES SUBVERSIFS), JUS DE CITRON, SIROP SIMPLE, BLANC D'OEUF (OU ÉMULSIFIANT)

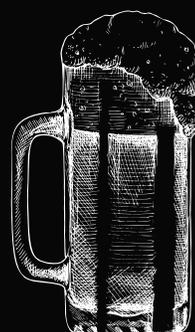


BIÈRES EN FÛT

TA 2IÈME
BIÈRE À

50%

DE RABAIS!



 Budweiser



SANTA BARBARA EN FÛT
BLONDE ALE
5%

BARABÁS



LÉGENDE

VÉGÉ 

SANS GLUTEN 