

SOUPER

CHEF EXECUTIVE – Kevin Ramasawmy

CORPORATE CHEF EXECUTIVE – Anthony Walsh

ENTRÉES

CRÈME DE CHAMPIGNONS shimeji et maitaké, craquelin banique 11

SALADE VERTE cheddar Avonlea vieilli, vinaigrette aux algues et au babeurre, jaune d'œuf 14

SALADE DE POULET vinaigrette de xérès, légumes marine, graines de tournesol 19

SALADE ET SAUMON salade verte, tomates, haricots verts, œuf, pickles, vinaigrette aux algues et au babeurre 22

CURRY DU CHEF KEVIN

POULET, COURGE BUTTERNUT ET PETIT-POIS servi avec riz basmati et menthe raita 26

CHOU-FLEUR, CHAMPIGNONS ET BROCCOLI servi avec riz basmati et menthe raita 24

POUTINE À LA MAURICIENNE sauce au cari, fromage en grains 14

VIANDES

BŒUF WELLINGTON filet mignon en croûte, prosciutto, champignons, broccoli, sauce au poivre vert 49

HAMBURGER compote d'oignons et bacon, tomate, cheddar vieilli 22

LES À CÔTÉS

FRITES mayonnaise au malt 7

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT 12

DATE NUIT POUR DEUX 116

CRÈME DE CHAMPIGNONS shimeji et maitaké, craquelin banique

BŒUF WELLINGTON filet mignon en croûte, prosciutto, champignons

LES À CÔTÉS frites, broccoli, sauce au poivre vert

MOUSSE AU CHOCOLAT

La plupart des plats sont disponibles pour emporter.

Veillez nous signaler toute allergie, puisque certains ingrédients ne sont pas inscrits au menu.