



LA TABLE DU CHEF

ENTRÉES

SALADE BOSTON

VINAIGRETTE GINGEMBRE, POIVRONS RÔTIS, CHIPS

SAUMON GRAVLAX BETTERAVE MAISON

CAPRONS, PICKLES MAISON, LABNEH AU SUMAC

CARPACCIO DE BŒUF

PARMIGIANO, MOÛT DE RAISIN,
NOIX DE PINS, MOSTARDA

CALMARS FRITS

MAYO ÉPICÉE, DEMI-CITRON GRILLÉ

PIEUVRE GRILLÉE

CAVATELLI ET BISQUE, ARMILLAIRE, PIL PIL,
SABAYON CHORIZO, SUMAC

PLATS PRINCIPAUX

SALADE REPAS

CHOIX DE THON TATAKI OU TOFU MARINÉ,
HARICOTS VERTS, GRELOTS RÔTIS, ŒUF MOLLET,
TOMATES CERISES, VINAIGRETTE DE MOUTARDE
ET CITRON CONFIT

SAUMON ATLANTIQUE POÊLÉ

PALOURDES, OLIVES CERIGNOLA,
TOMATES PACCHETELLE,
PURÉE DE FENOUIL CARAMÉLISÉ

PÂTES INSPIRATION DU MOMENT

INFORMEZ-VOUS

STEAK FRITES

BAVETTE AAA 6 OZ, CHIMICHURRI, SALADE, FRITES

JOUE DE VEAU

POLENTA, CAROTTES RÔTIÉS,
SALADE D'HERBES ET OIGNONS FRITS

DESSERTS

DÉCOUVREZ NOTRE CHARIOT À DESSERTS.
UNE SÉLECTION RAFFINÉE DE PÂTISSERIES
MAISON VARIÉES, PRÉPARÉES CHAQUE JOUR
PAR NOTRE ÉQUIPE DE CUISINE.

APPETIZERS

BOSTON LETTUCE SALAD

GINGER VINAIGRETTE, ROASTED PEPPERS,
CRISPY CHIPS

HOUSE BEET GRAVLAX SALMON

CAPER BERRIES, HOUSE PICKLES, SUMAC LABNEH

BEEF CARPACCIO

PARMIGIANO, GRAPE MUST, PINE NUTS, MOSTARDA

FRIED CALAMARI

SPICY MAYO, GRILLED HALF LEMON

GRILLED OCTOPUS

CAVATELLI IN BISQUE, HONEY MUSHROOMS,
PIL PIL, CHORIZO SABAYON, SUMAC

MAIN COURSES

MEAL SALAD

CHOICE OF SEARED TUNA TATAKI OR
MARINATED TOFU, GREEN BEANS, ROASTED BABY
POTATOES, SOFT-BOILED EGG, CHERRY TOMATOES,
MUSTARD AND PRESERVED LEMON VINAIGRETTE

PAN-SEARED ATLANTIC SALMON

CLAMS, CERIGNOLA OLIVES,
PACCHETELLE TOMATOES,
CAMELIZED FENNEL PURÉE

CHEF'S PASTA INSPIRATION

ASK ABOUT IT

STEAK FRITES

6 OZ AAA FLANK STEAK, CHIMICHURRI,
SALAD, FRITES

VEAL CHEEK

POLENTA, ROASTED CARROTS, HERB SALAD,
FRIED ONION

DESSERTS

DISCOVER OUR DESSERT CART —
A REFINED SELECTION OF ASSORTED
HOUSE-MADE PASTRIES, PREPARED DAILY
BY OUR KITCHEN TEAM.

*Le service de 15% est inclus.

*A 15% service charge is included.