



MENU

BAR & BRASSERIE

BREWERY & BAR MENU

HEURES D'OUVERTURE OPENING HOURS

LUNCH BRASSERIE
BREWERY LUNCH

Du lundi au vendredi de 12h à 22h
Monday to Friday 12:00 p.m. to 10 p.m.

AFTERNOON TEA

Du lundi au vendredi de 14h à 15h30
Monday to Friday 2 p.m. to 3:30 p.m.
Du samedi au dimanche de 14h30 à 15h30
Saturday to Sunday 2:30 p.m. to 3:30 p.m.

BAR

Du lundi au dimanche de 14h à 22h30
Monday to Sunday 2 p.m. to 10:30 p.m.

MENU BRASSERIE 35 \$

DU LUNDI 15 AVRIL AU VENDREDI 19 AVRIL 2019

Chaque semaine nous vous présentons une table d'hôte du midi entièrement renouvelée par notre brigade qui inclura deux plats vegan, sans gluten et sans lactose

Notre beurre baratté maison et petits pains spéciaux
Our hand churned homemade butter and specialty breads

Potage aux carottes parfumé à l'orange et au gingembre, croustilles de lotus
(Vegan – Sans Gluten – Sans Lactose)

Carrot soup flavored with orange and ginger, lotus chips (Vegan – Without Gluten – Lactose free)

Ou / Or

Salade d'asperges froides sauce mousseline hollandaise et jambon prociutto
Huile d'herbes verte et amandes torréfiées

Cold asparagus salad with dutch muslin sauce and prociutto ham
Green herb oil and roasted almonds

Ou / Or

Quelques feuilles de mesclun et de plusieurs salades, fromages d'ici et d'ailleurs
Tapenade d'agrumes confits et noix

Some mesclun leaves and various salads, local and international cheeses
Candied citrus and nuts tapenade

Ou / Or

Tronçon de foie gras poêlé, pomme de terre bleu et salade frisée au riz soufflé

Grilled foie gras, blue potato and curly salad with puffed rice

(Supp. 11,50 \$)

Fruits de mer et poisson en cassolette au riz safrané
« bar, pétoncle, crevette et calamar, petits pois et chorizo »

Seafood and fish in cassolette with saffron rice "Bar, scallop, shrimp and squid, peas and chorizo"

Ou / Or

Contre filet de boeuf Angus Prime sur le grill, mousseline parmentière fumée

Salade frisée et jus de viande caramélisée

Grilled Angus Prime beef fillet, smoked chiffon parmentier

Curly salad and caramelized meat juice

Ou / Or

Penne régata au lait de coco et curry Thai, salade de roquette et courge musquée

(Vegan – Sans Gluten – Sans Lactose)

Penne regatta with coconut milk and Thai curry, arugula salad and butternut squash

(Vegan – Gluten free – Lactose free)

Gourmandises et friandises de Sainte Culpabilité

* Compléter cette table d'hôte pour créer votre menu plaisir en ajoutant le cappuccino de homard en mise en bouche au début du repas ainsi qu'un dessert

(Supp. 15\$)