



MENU

BAR & BRASSERIE

BREWERY & BAR MENU

HEURES D'OUVERTURE OPENING HOURS

LUNCH BRASSERIE
BREWERY LUNCH

Du lundi au vendredi de 12h à 14h
Monday to Friday 12:00 p.m. to 2 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 09 SEPTEMBRE AU VENDREDI 13 SEPTEMBRE 2019

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

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

Velouté de carottes et lait de coco, zeste d'orange et gingembre
(Vegan - Sans Gluten – Sans Lactose)
Cream of carrot soup and coconut milk, orange peel and ginger
(Vegan – Gluten free – Lactose free)

Ou / Or

Guédille de homard sur toast au beurre à l'ail, salade crémeuse de céleri et pomme verte.
Lobster roll on garlic butter toast, creamy celery salad and green apple.

Ou / Or

Assortiment de plusieurs salades mesclun, tomates confites et croustilles de parmesan.
Assorted several salads mesclun, candied tomatoes and parmesan potato chips.

Ou / Or

Escalope de foie gras poêlé, gremolatta de fruits de la passion et bonbons effervescents.
Pan-fried foie gras escalope, passion fruit gremolatta and effervescent candies.

(Supp. 11,50 \$)

Filet de bar cuit au four et à l'huile d'olive, jus d'une soupe de poisson. Mousseline de céleri rave et éclats de brocolis.

Fillet of bar baked in olive oil and oven, juice of a fish soup. Celery mousseline and broccoli chips.

Ou / Or

Bavette de boeuf black Angus d'Alberta, pommes de terre fumée, champignons et jus de viande caramélisé.

Alberta Black Angus beef bib, smoked potatoes, mushrooms and caramelized meat juice.

Ou / Or

Risotto de quinoa sanguin à la betterave, petits pois et limette.
(Vegan – Sans Gluten – Sans Lactose)

Risotto of red quinoa with beet, peas and lime.
(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\$)