



notre carte du **midi**

La mitonnée du jour

*The soup of the day
ou/or*

Le mesclun de salade à la vinaigrette balsamique

Mesclun salad with balsamic vinegar

Pizza garnie à la façon Dijon

All dressed pizza

13\$

Quiche aux trois viandes, sa roquette à l'huile de sésame

Meat quiche served with roquette salad and sesame oil dressing

14\$

Filet de pangasius et sa croûte d'herbes salées, un trait de jus de citron dans un beurre clarifié

Pangasius filet with salted herbs, lemon and butter sauce

15\$

Blanc de volaille grillé sauce marsala et marmelade d'orange

Grilled chicken breast with marsala and orange marmalade sauce

16\$

Tartare de moment selon l'arrivage

Tartar of the moment, by our chef inspiration

17\$

Panaché de laitue croquante, julienne de légumes et flétan du Groenland légèrement boucané

Green salad with vegetables and smoked halibut

17\$

les vins au **verre**



Cecchi-Orvieto Classico
Lindeman Bin 65, Australia
Domaine de Métairie
Fetzer, Californie

6.50\$
7.25\$
6.50\$
8\$

l'expérience **Boréale**

Bouteille 4.75\$
12oz 4.25\$
20oz 5.75\$

