NI T $\mathbb{T}$ entrée s
HUîTRES. six ou douze $18 / 32$

VARIÉTÉ DU MOMENT, SUR GLACE

## SALADECÉSAR ©

$13 / 23$
VINAIGRETTE ET CROUTONS MAISON, BACON \& PARMESAN

## HALLOUMI GRILLÉ (囚)

HUILE AUX FINES HERBES \&
CHUTNEY DE FIGUES

## PIEUVRE BRAISÉE

PIEUVRE CARAMÉLISÉE, OIGNONS.
TOMATES \& OLIVES VERTES

$$
\dot{a} p a r t a g e r \quad(o u p a s)
$$BURRATA (®)27

tomates cerises confites, fines herbes,
CHILI, AIL ET CITRON POÉLÉS, BALSAMIQUE A LA
FRAMBOISE. SERVIE AVEC PAINS GRILLÉS
CARPACCIO DE SAUMON
CÂPRES, OIGNONS ROUGES, RADIS,
CIBOULETTE, PARMESAN \& HUILE D'OLIVE ÉPICÉE

## TRIO D'ARANCINIS (®)

TOMATES SÉCHÉES, BASILIC \& MOZZARELLA. SERVIS AVEC SAUCE ARRABIATA

## TACOS À LA JERK (3)

LANIĖRES DE POULET FAÇON JAMAÏCAINE, SALSA DE MANGUE, PICKLE D'OIGNONS ET MAYONNAISE ÉPICÉE

TACOS À LA PIEUVRE (3)
PIEUVRE GRILLÉE, FROMAGE QUESO FRESCO, CORIANDRE, LIME, RADIS, CHOU ROUGE, CHILI \& SAUCE AUX POIVRONS RÔTIS

## PROSCIUTTO DE CANARD

PROSCIUTTO AUX SEPT ÉPICES FAIT
MAISON, ROQUETTE \& PARMESAN

## M E N U—p plats

## TARTAREDESAUMON

19/32
SAUMON DU NOUVEAU-BRUNSWICK, COULIS DE FRAISES, MANGUES, ÉCHALOTES FRANÇAISES, PISTACHES \& CIBOULETTE. REPAS SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT

TARTAREDE BOEUF
$19 / 32$
SAUCE A LA DIJON, CIBOULETTE, ÉCHALOTES,
CORNICHONS, CÂPRES, OIGNONS ROUGES \& JAUNE
D'OEUF CONFIT. REPAS SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT

BURGER LE LOUNGE
BOULETTE DE BOEUF, SAUCE AU FROMAGE, CONFIT DE BACON, ÉCHALOTES, TOMATES \& LAITUE
SERVI AVEC ACCOMPAGNEMENT

## SALADEREPAS \& BAVETTE DE BOEUF

mesclun, roquette, légumes grillés, sauce À LA DIJON \& LANIĖRES DE BAVETTE DE BOEUF

GUÉDILLE DE CREVETES
CREVETTE NORDIQUES DU QUÉBEC, RADIS RADICCHIO, CIBOULETTE, LAITUE, CÂPRES \& MAYONNAISE SUCRÉE

## CÔTELETTES D'AGNEAU MARINÉES

PURÉE DE POMMES DE TERRE A L'AIL CONFIT \& CHAMPIGNONS SAUTÉS

RISOTTO À LA COURGE (ब)
CRĖME A LA COURGE, COURGES GRILLÉES,
PARMESAN, ÉPICES \& HUILE D'OLIVE
CAVATELLIS AUX QUATREFROMAGES (®)
OKA, GOUDA FUMÉ, CACIOCAVALLO, CHEDDAR,
PANKO, PROSCIUTTO FRIT \& OIGNONS VERTS

## PÂTES À LA TOSCANE

poulet grillé, tomates séchées, Épinards PARMESAN \& SAUCE CRÉMEUSE TOMATÉE

## POUTINE DU CHEF

POULET GRILLÉ, SAUCE CLASSIQUE, FROMAGE EN GRAINS AVEC GARNITURE D'OIGNONS VERTS, DE CORIANDRE, DE FROMAGE QUESO FRESCO \& DE CRĖME SÛRE

