

## HUÎTRES

Huître/ unité	3.
Huîtres demi/douzaine	18.
Huîtres douzaine	35.
*Servi avec vinaigre de xérès et échalotes, citrons et limes	

## À PARTAGER

Plateau de fromages	13/22.
Assiette de capicole maison et ses accompagnements	16.

\*\*\*Pain sur demande\*\*\*

Avisez votre serveur pour toutes allergies

## TABLE D'HÔTE DEUX SERVICES 34\$

Soupe du jour	
Salade César Lola	
Portobello grillé, foie blond, oignons caramélisés et cheddar	
Pâté de campagne, sauce gribiche, tuile de pain	
Halloumi grillé, courgette, tomate, aubergine brûlé, pumpernickel	
Toast aux moules, fenouil, beurre de chorizo, paprika fumé, coriandre	
Slider de mozzarella di Buffalo, chips de peau de poulet, mayo à la truffe	
Sashimi de vivaneau, argousier, lait de coco, amande, nectarine avec chips de riz	
Pieuvre grillée, mole, mayo à la lime, menthe et pommes de terre rattes (+5.00)	
<hr/>	
Pâte du jour	
Poisson du jour	
Tartare de bœuf ou de saumon servi avec frites maison	
Bavette de bœuf 1855, sauce à l'échalote ou poivre et frites maison	
Macreuse de bœuf grillé, oignons rouges, cerises, chorizo, carottes marinées	
Côte de Veau, polenta crémeuse, caponata, sauce marsala (+7.00)	
Suprême de pintade, chanterelles, gnocchi, asperges, pancetta et abricots (+5.00)	
Crevette piri-piri, salade d'orge perlé, chou-fleur rôti, salsa olive-orange (+5.00)	
Pétoncles, smoked meat de chez Lou, céleri rémoulade, purée d'haricots à l'ail et gel de citron (+10.00)	