



MENU

ENTRÉES

ARANCINI - 14 \$

RIZ ARBORIO, BOUILLON DE LÉGUMES, FROMAGE ROMANO & MOZZARELLA. PANÉ ET FRIT, SERVI AVEC UNE SAUCE TOMATE

TOSTADA AU CHOU-FLEUR- 14 \$

CHOU-FLEUR CROUSTILLANT, POMMES MARINÉES, OIGNONS ROUGES, FETA ÉMIETTÉE ET YAOURT MACHA. SERVI SUR UNE TORTILLA CROUSTILLANTE

HALLOUMI - 18 \$

HALLOUMI POÊLÉ, CHUTNEY DE POMMES ET CANNEBERGES. SERVI AVEC UNE SALADE DE CRESSON À LA VINAIGRETTE DE POMMES ET ÉRABLE

TARTARE - 24 \$

TRUITE FUMÉE, CÂPRES, ÉCHALOTES FRANÇAISES, POIRES À L'AIGRE-DOUX ET CÉLERI-RAVE CROUSTILLANT. SERVI AVEC CROSTINIS DE PAIN DE SIEGLE

FLANC DE PORC BAO - 14 \$

FLANC DE PORC CROUSTILLANT, RADIS DAIKON, CAROTTES ET CONCOMBRES MARINÉS. SERVI DANS UN PAIN BAO VAPEUR AVEC MAYONNAISE AU GINGEMBRE ET AU PIMENT FORTS

PRINCIPAL

CASARECCIA BOEUF BRAISÉ - 32 \$

PÂTES CASARECCIA, BŒUF BRAISÉ, PLEUROTÉS DORÉES, VIN BLANC, FOND DE VEAU, FROMAGE ROMANO ET CRÈME. GARNI DE SPECK CROUSTILLANT, CRESSON ET FIORE DI LATTE



POULET AU CARI ET NOIX DE COCO - 26 \$

HAUTS DE CUISSE DE POULET BRAISÉES AU CARI ET LAIT DE COCO. SERVI AVEC RIZ D'AVOINE, CHOU-FLEUR, OIGNONS ET PIMENTS MARINÉS



COURGE FUTSU RÔTIE - 25 \$

COURGE FUTSU RÔTIE, CAROTTES, POMMES DE TERRE GRELOT ET RABIOLES. SERVI SUR TATZIKI, GRAINES DE CITROUILLE, TOPINAMBOURS FRITS ET FETA ÉMIETTÉ



TATAKI DE THON (OPTION TOFU) - 38 \$

THON MARINÉ AU MISO AVEC ORANGES, BETTERAVES RÔTIES, MIEL DE CHIU CHOW, CRESSON, SHISO, RADIS, OIGNONS VERTS ET VINAIGRETTE AU FRUITS DE PASSION



CREVETTES GRILLÉES ÉPICÉES - 32 \$

COUSCOUS ISRAËLIEN, CREVETTES GRILLÉES ÉPICÉES, GUANCIALE, TOMATES SEMI-SÉCHÉES, BETTE À CARDE, POIS SUCRÉS, CITRON ET FOND DE VOLAILLE

NOUS SOMMES FIER
D'ENCOURAGER CES
ENTREPRISES LOCALES :

FURLEY PAIN VIANDE ET VIN,
FERME DE L'ÎLE
LUNE DE RÉCOLTE
LES SERRES CHLOROPHYLLE
CASA VERDE
COOP CSUR



MENU

MAIN

BRAISED BEEF CASARECCIA - \$32

BRASIED BEEF, GOLDEN OYSTER MUSHROOMS, WHITE WINE, VEAL STOCK, ROMANO CHEESE AND CREAM, TOPPED WITH CRISPY SPECK, WATERCRESS AND FIORE DI LATTE



COCONUT CURRY CHICKEN - \$26

BRAISED CHICKEN THIGHS IN HOUSE CURRY SPICE AND COCONUT MILK. SERVED WITH OAT RICE, CAULIFLOWER, PICKLED ONIONS AND HOT PEPPERS



ROASTED SQUASH - \$25

ROASTED FUTSU SQUASH, CARROTS, FINGERLING POTATOES AND BABY TURNIPS. SERVED OVER TATZIKI, TOASTED PUMPKIN SEEDS, CRISPY SUNCHOKES AND CRUMBLED FETA



TUNA TATAKI (TOFU OPTION) - \$38

MISO-MARINATED TUNA WITH ORANGES, ROASTED BEETS, CHIU CHOW HONEY, WATERCRESS, SHISO, RADISHES, GREEN ONIONS AND PASSION FRUIT VINAIGRETTE



GRILLED SHRIMP - \$32

ISREALI COUSCOUS, SPICY GRILLED SHRIMPS, GUANCIALE, SEMI DRIED TOMATOES, SWISS CHARD, SWEET PEAS, LEMON AND CHICKEN STOCK

STARTER

ARANCINI - \$14



ARBORIO RICE, VEGETABLE STOCK, ROMANO & MOZZARELLA CHEESE. BREADED AND FRIED, SERVED WITH TOMATO SAUCE

CAULIFLOWER TOSTADA - \$14



CRISPY CAULIFLOWER, PICKLED APPLES, RED ONIONS, CRUMBLED FETA AND A MACHA YOGURT. SERVED ON A CRISPY TORTILLA

HALLOUMI - \$18



SEARED HALLOUMI WITH APPLE AND CRANBERRY CHUTNEY. SERVED WITH A WATERCRESS SALAD TOSSED IN AN APPLE AND MAPLE VINAIGRETTE

TARTAR - \$24

ARCTIC CHAR, CAPERS, FRENCH SHALLOTS, SWEET AND SOUR PEARS AND CRISPY CELERY ROOT. SERVED WITH PUMPERKNICKLE CROSTINI

PORK BELLY BAO - \$18



CRISPY PORK BELLY, PICKLED DAIKON RADISH, CARROTS AND CUCUMBERS. SERVED IN A STEAMED BAO BUN WITH A GINGER AND CHILI MAYO

SHOUT OUTS:

FURLEY'S BREAD MEAT AND WINE
FERME DE L'ILE
HARVEST MOON
LES SERRES CHLOROPHYLLE
CASA VERDE
COOP CSUR

CRÉATIONS DU CHEF

SOUPE À LA COURGE

8 \$

Courge rôtie, poireaux, fond de volaille et crème. Garnie de croûtons de pain de seigle, de speck croustillant et de fromage comté

Roasted tomato soup, pumpernickel crouton

BRIE CHAUD

15 \$

Brie chaud servi avec un chutney de pommes, miel infusé aux baies de haskap, noix de cajou grillées et une baguette au sésame et fromage

Warm brie served with an apple chutney, haskap berry infused honey, roasted cashews and a sesame and cheese baguette

BŒUF BRAISÉ

35 \$

Bœuf braisé avec champignons de châtaigne, pleurotes & shiitakes, vin rouge, fond de veau et herbes. Servi sur polenta ferme et carottes braisées

Braised beef with Oyster, shiitake and chestnut mushrooms, red wine, veal stock and herbs. Served over firm polenta and braised carrots