

## JARDIN

- TARTARE VÉGÉTAL** \$ 9.00  
DÈS DE BETTERAVES, POMME VERTE, CÉLÉRI, CORNICHONS, SAUCE MAYONNAISE ET TABASCO. CRÈME LÉGÈREMENT FOUETTÉE ASSAISONNÉE AUX 4 ÉPICES.
- SALADE CÉSAR** \$ 11.00  
SALADE ROMAINE CROQUANTE, SAUCE ONCTUEUSE, ANCHOIS ET CÂPRES PILÉES. PARMEGIANNO REGANIO. CROÛTONS DE PAIN RÔTIE À L'AIL.
- COQUILLE DE PÂTE FARCIE (6)** \$ 13.00  
DE CHAMPIGNONS PÔELÉS À L'HUILE D'OLIVE, TOMATES SÉCHÉES, ÉPINARD SAUTÉS AU BEURRE, NAPPÉES D'UNE SAUCE BECHAMEL ET GRATINÉE AU FROMAGE.
- TREMPETTE HUMMUS** \$ 8.00  
HUMMUS DE POIS CHICHE À LA PURÉE D'OIGNON CARAMELISÉE, LÉGUMES ET CROÛTONS DE PITA À L'AIL ET HERBES.

## TERRE

- MIGNON DE PORC** \$ 13.50  
RÔTI AU THYM ET SIROP D'ÉRABLE, JUS DE CUISSON, AIL ROTIE.
- MINI BURGER 1963 V.2 (4)** \$ 15.00  
POITRINE DE POULET, PAIN BRIOCHÉ DU BOULANGER, BACON CROUSTILLANT, SAUCE MOYANNAISE CURRY, FROMAGE BRIE, FEUILLE DE SALADE. POMME PAILLE.
- BLANQUETTE DE VEAU** \$ 16.50  
CUBES DE VEAU LONGEMENT CUIT AU BOUILLON. SERVIS AVEC UNE GARNITURE À L'ANCIENNE : CHAMPIGNON, OIGNONS PERLES, LARD, ET SA SAUCE ONCTUEUSE.

## MER

- BOL DE CREVETTES EN TEMPURA (5)** \$ 13.00  
FRITS, SALADE ASSAISONNÉE D'UNE VINAIGRETTE AU CUMIN, SAUCE AU CURRY.
- BOUCHÉES «FISH AND CHIPS»** \$ 15.00  
DE MORUE, ACCOMPAGNÉES DE FRITES MAISON ET SAUCE TARTARE
- PLANCHE DE SAUMON FUMÉE** \$ 14.00  
TRANCHES DE SAUMON FUMÉE SERVIT AVEC TOAST.

## À CÔTÉ

- SOUPE DU MOMENT** \$ 5.50
- PANIER DE FRITES MAISON** \$ 5.50
- BOL DE RIZ PILAF** \$ 3.50
- GRATIN POMME DE TERRE DAUPHINOIS** \$ 4.50

## DOUCEURS

- ASSORTIMENT GOURMAND** \$ 9.00  
AVEC CAFÉ OU THÉ
- DESSERT MAISON DU MOMENT** \$ 7.00

