

entrées
starters

Soupe de saison *Seasonal soup*

8

Salade du moment *Salad of the day*

8

Tartare de saumon 80 g *Salmon tartare 80 g*

Argousier, ciboulette, piment arménien, chantilly estragon et orange, servi avec roquette
Sea buckthorns, chives, Armenian chili, orange & tarragon whipped cream, served with baby arugula

12

Sur la table de ma mère *On my mother's table*

Tartelette de poivrons rouges, oignons, fromage de chèvre et filet de miel
Red pepper tart, onions, goat cheese and honey

11

plats
main courses

Tartare de saumon 140gm *Salmon tartar 140gm*

Argousier, ciboulette, piment arménien, chantilly estragon et orange, servi avec roquette
Sea buckthorns, chives, Armenian chili, orange & tarragon whipped cream, served with baby arugula

21

Feuilleté de champignons *Mushroom pastry*

Champignons, lardons, crème, parmesan, poivre de Madagascar, servi avec salade de roquette
Mushrooms, bacon, cream, parmesan, Madagascar pepper, served with baby arugula salad

18,50

Caille rôtie *Roasted quail*

Tian de légumes à la provençale, caramel de pommes, grenade
Tian of vegetables Provençale, apple caramel, pomegranate

18,50

Salade tiède de canard confit *Warm duck confit salad*

Coeurs d'artichauts, oignons caramélisées, tomates et roquettes
Artichoke hearts, onions, caramelized oranges, tomatoes and baby arugula

17

Tout a commencé ici *It all started here*

Falafel, purée de betteraves jaunes, coulis de betteraves rouges, feuilles de betteraves chioggia
Falafel, mashed yellow beets, red beet coulis, sliced Chioggia beets

16

Braisé de boeuf *Braised beef*

Purée de pommes de terre, chorizo, panais rôti, feuilles de choux de Bruxelles
Mashed potatoes, chorizo, roasted parsnip, sliced Brussels sprouts

18,50

desserts
desserts

Tartelette de pommes *Apple tart*

Pommes, cristaux de canneberges et dulce de leche
Apple, cranberry crystals and dulce de leche

7

Pour Geneviève *For Geneviève*

Pâte sablée amandine, crème citron et meringue Pavlova
Almond shortcrust pastry, lemon cream and Pavlova meringue

7

Brownie noisettes et fleur de sel *Hazelnut and fleur de sel brownie*

7

collations
snacks

Parfait aux petits fruits *Berry parfait*

Yaourt grecque et granola
Greek yogurt and granola

7

Muffin courgettes et Grenoble *Zucchini and walnut muffin*

5

Muffin brisures de chocolats et figes fraîches *Chocolate chips and fresh figs muffin*

5

Olives marinées *Marinated olives*

4

Noix épicées *Spiced nuts*

5,50

à partager
to share

Plateau charcuteries et terrine *Charcuterie platter and terrine*

Servi avec chutney aux fruits, croûtons et moutarde maison
Served with fruits chutney, crispy bread and homemade mustard

22

Plateau de fromages du Québec *Quebec cheese platter*

2 morceaux
2 pieces

15