

Entrées

Starters

Tartare de saumon

Salmon tartare 80 gr

Saumon, cerfeuil, ciboulette, tomates séchées, crème fraîche infusée au thé autochtone, courgette marinée au maitrank et au citron, servi avec roquette et croûtons de pain

Salmon, chervil, chives, dried tomatoes, Native tea-infused crème fraîche, zucchini marinated with Maitrank and lemon, served with arugula salad, and bread croutons

14

Tartelette aux poivrons

Red pepper tart

Poivrons grillés et oignons caramélisés sur pâte brisée, réduction de miel aux herbes de Provence, fromage de chèvre et chutney de poires

Grilled pepper and caramelized onions served on shortcrust pastry, honey reduction with herbes de Provence, goat cheese, and pear chutney

12.50

Soupe

Soup

Crème de topinambours, poireaux et pommes de terre, garnie d'huile de noisettes, de cresson et de croustilles de prosciutto

Cream of Jerusalem artichoke, leek and potatoes, garnished with hazelnut oil, watercress and prosciutto chips

8.50

Tian de légumes

Vegetable Tian

Tian de légumes et purée de courges Butternut, servi avec tempeh mariné à l'érable et au paprika fumé

Vegetable tian and butternut squash purée, served with tempeh marinated with maple and smoked paprika

13.50

Plats-Main

Tartare de saumon-Salmon tartare 140 gr

Saumon, cerfeuil, ciboulette, tomates séchées, crème fraîche infusée au thé autochtone et courgette marinée au maitrank et citron, servi avec roquette et croûtons de pain

Salmon, chervil, chives, dried tomatoes, Native tea-infused crème fraîche, zucchini marinated with Maitrank and lemon, served with arugula salad, and bread croutons

23

Galette de poisson-Fish cake

Galette de morue salée sur sauce de poireaux, gingembre et orange, agrémentée de chou rouge fermenté, carottes, câpres, et d'une mayonnaise à la ciboulette et de tuile de pain

Cod fish cake on a leek sauce, ginger and orange, complemented with red cabbage, carrots and capers, chive mayonnaise and bread wafer

18.25

Lasagne-Lasagna

Bœuf braisé, purée de pommes de terre, sauce à l'anis, pâte fraîche, gremolata et fromage Piave

Braised beef, mashed potatoes, anise sauce, fresh pasta, gremolata and Piave cheese

23

Risotto

Risotto de champignons de saison, galette de pain palestinien et pickels de légumes

Seasonal mushroom risotto, Palestinian bread galette and vegetables pickels

17.50

Desserts-Deserts

Brownies

Brownies au chocolat et caramel salé, cerises fumées, gel de cerises au sirop de bouleau et piment arménien

Chocolate and salted caramel brownies, with smoked cherries, and cherry gel with Armenian spices

8.50

Tartelette de bleuets-Blueberry tart

Bleuets, crème fouettée au fromage blanc, sirop de café et Baileys

Blueberries, fromage blanc whipped cream, Bailey's coffee syrup

8.50

Tartelette tatin

Pommes caramélisées, ganache de chocolat blanc et fromage Hercule, pistaches torréfiées, sirop simple aux épices d'automne et au romarin

Caramelized apples, white chocolate and Hercule cheese ganache, roasted pistachios, autumn spices and rosemary syrup

8.50

Collations salées-Salty snacks

Plateau de charcuteries et terrines maison
Charcuteries platter and homemade terrine

18

Plateau de fromages du Québec(X3)
Quebec cheese platter (X3)

16.50

Hummus à la bière, servi avec croutons de pain
Beer hummus, served with bread croutons

9.50

Olives marinées maison
Homemade marinated olives

4.75

Mélange de noix maison
Homemade mixed nuts

4.75

Collations sucrées-Sweet snacks

Yaourt aux fruits et granola maison
Fruits and homemade granola yogurt

6

Muffin aux carottes, graines de citrouille et chocolat blanc
Carrots muffin, pumpkin seeds and white chocolate

4.75

Muffin aux dattes et noix de Grenoble
Dates and walnuts muffin

4.75

**Merci de demander à votre serveur/se, les alternatives végétariennes, végétaliennes et sans gluten
Please ask your waiter for vegetarian, vegan, gluten-free and dairy-free options**