



Bouchées: 30\$/Dz

Croustillant d'agneau effiloché du Québec et tzatziki

Rouleaux de canard et chou mariné, sauce sésame orange

Fallafel de couscous, cheddar fort et tomates séchées piquante

Croquette de 3 fromages, brunoise de champignons au Xérès

Satay de poulet la Rose des vents arachides et miel

Tartelette épinards, pacanes et lardons

Oeufs mimosa breakfast club

Mousse d'asperges, citron, mascarpone et tomate confite

Les crevettes Nordiques, pesto de roquette et fleur d'ail en feuille de Boston

Tartine feuilletée de saumon Searano, crème d'aneth, citron et pistaches

Entrées

*Asperges grillées aux herbes et huile citronnée, amandes effilées et oeuf poché
12\$*

Tian de légumes, féta, won-ton frit et pousses 11\$

Crêpe jambon de Gaspior, cheddar 2 ans et béchamel moutarde érable 12\$

Radis, céleri, pommes et saumon en mayonnaise aux herbes 11\$

Tourte de légumes rôtis, halloumi et roquette à la tomate 13\$

Plats

Ravioli d'agneau effiloché, menthe fraîche et coulis de poivrons accompagné de légumes verts 28\$

Crosutillant de doré canadien, poêlée de champignons et pommes de terre en mayonnaise herbes et limette 32\$

Poitrine de poulet La rose des vents, vinaigre de framboises, citron et asperges 28\$

Parmentier de canard effiloché, gratin dauphinois et épinards frits balsamique 30\$

Saumon du nouveau-Brunswick mariné aux herbes salées et miel de tilleul, servi sur orzo à la grecque 32\$

Seitan de l'issue gastronomique Vegan, frit à l'huile d'olives servi avec une marmelade de tomates cerises, bébé épinards, oignons marinés et grelots confit 22\$

Mignon de porc lait de coco, cari et brunoise de tomates à la coriandre 28\$

Desserts

Tartelette fromagée aux fraises de saison 9\$

L'amandier au citron 10\$

La tarte mousse chocolat et pacanes au beurre 10\$

Le Boston tout vanille et choco blanc 9\$

