



Menu d'après-midi

14h-16h30

À PARTAGER

Noix épicées maison 6.

Olives marinées thym & citron 6.

Chèvre chaud (Cassis & Mélisse), pistaches torréfiées, baguette 8.50

Trempelette du Bleu Citron (Mélange d'amandes et épices relevées, huile d'olive, baguette) 6.50

Nachos 15.

Ajout de poulet ou bacon +4.

Bufarella fraîche, pesto de basilic, tomates confites et fraîches, pain maison (Ferme Fuoco des Laurentides) 16.

UN PEU PLUS...

Pizza 13.

- Margherita (Sauce tomate, mozzarella, bufarella fraîche, tomates cerises, basilic)

- Alsacienne (Crème, emmenthal, gruyère, vin blanc, mozzarella, oignons caramélisés, bacon, pommes de terre, romarin)

- Bleu Citron (Sauce tomate, salami d'été, mozzarella, champignons, poivrons rôtis, olives noires, feta, parmesan)

Tartare de saumon (Pommes vertes, ciboulette, jus de citron, parmesan, 250g), salade fraîche et croûtons 25.

Alfredo (Sauce onctueuse à base de crème, beurre et parmesan, ciboulette, zeste de lime, poivre rose) 18.

Crème brûlée 10.



À l'APÉRO

Bières Pressions, 20 oz. 7.
(Microbrasserie PUB la Contrée, Buckland)

Cidre Le Sauvage, 750ml 18.
(Cidrerie Le Somnambule)

Vin au verre

Señorío de Iniesta, Cuenca, Espagne [Sauvignon blanc] 7.
Parès Balta rosé, Penedes, Espagne [Grenache, Parellada, Macabeo] 8.
Dolcetto D'alba Sori Paitin, Piémont, Italie [Dolcetto] 9.

Bouteille

Mesa Branco, Tejo, Portugal [Fernaos Pires, Arinto, Rabo de Ovelha] 28.

Cocktails classiques 8.

Aperol spritz
Moscow mule
Mojitos
Bloody Ceasar

Pichet sangria maison, saveurs estivales 24.