

Fruits de Mer Frais

Huîtres, Pacifiques et Atlantiques servi avec une variété de vinaigrettes maison... ½ douzaine 18, douzaine 36 ③

Crevette Cocktail, crevettes tigrées avec sauce cocktail traditionnelle, grains de moutarde sucrée et lime râpée... 4ea ③

Guédille Homard et Bacon, en brioche... 22

Salades

Salade de Tartare au Saumon Sauvage, riz brun, légumes, nori, noix de cajou, aioli miso... 20

Salade de Roquette, courge rôtie, oignons marinés, noix, Pommes à l'eau de rose, vinaigrette citronnée, parmesan... 12 ③

César Grillée, bacon, crostinis, anchois et citron... 16

Entrées et Amuse-Gueules et Sandwichs

Soupe du jour... 7 ③

Maïs grillé, enrobé de chipotle et parmesan, assaisonné à la lime... 7 ③

Gyoza aux légumes, sauce aux arachides et cari rouge... 7 ③

Tarte à la Viande, poulet au beurre ou agneau Roganjosh ou steak et fromage... 12 ③

Ailes de Dragon, épicées, sucrées, grosses et magnifiques... 16 ③

Tartare de Boeuf, aioli de raifort, feta, chou frisée croustillant, et cornichons maison... 14

Olive Mariné, Hoummos et Taramasalata... 14 ③

Banh Mi, le classique à la mode de chez nous. Poulet ou Tofu... 14 ③

"Hot Dog", oignon 4 façon, aioli au raifort, fromage cheddar et chou-frisé croustillant... 12 ③

Côte de Porc Miso, coriandre et gremolata aux arachides... 15

"Happy Snack", l'amuse-gueule du jour qui vous ferez sourire... MP ③

Plats Principaux

Saumon Toscan Crémeux, semoule de maïs, tomate séchée, épinard, salade de celery-rave et moutarde... 24

Boulette d'Agneau, feta de mouton, estragon et sauce à la tomate 18

½ Poulet de Cornouailles Style Churrasco, patates Portugaises, crème sûre ... 18

Burger de Boeuf Gros Cogneur, aioli, salade de chou, betteraves marinées, cheddar, bacon, oeuf frit et oignons croustillants... 20 ③

Pad Thai, demi 8 ou complet 15, ajoutez poulet 4, boeuf ou crevettes 6 ③

Bifteck de longe aux Épices, servi dans un poêlon sur pomme de terre à la normande... 22

Dessert

Demandez pour votre dessert, frais du jour... 8 to 12 ③

*Notre cuisine n'est pas un environnement sans noix et sans allergène.

Cocktails

"Pimm's St.Pierre"

Pimm's, Citron, Pomme, Menthe, Concombre, Soda au Gingembre
\$13

"Respect Your Elders"

Tanqueray Gin, St-Germain, Lime
& Eau de rose
\$14

"Aspro Sour"

Amaro Montenegro, Confiture d'abricot, Sirop D'Orgeat, Bitter à la Pêche & Blanc D'Oeuf
\$13

"Against the Strain of Modern Life"

Yamazakura, Cynar, Campari, Martini Rosso & Bitter de Citron
\$16

"B-BAM!"

Bourbon Bulleit, Sirop d'Érable, Citron, Angostura & "Bear Beer"
\$15

"Maggie May"

Tequila Cazadores, Sirop d'abricot, Suze, Bitter à la Cardamome, Eau de fleur d'Oranger & Émulsifiant
"Ms Better's Bitter"
\$15

"Regard D'Été"

Havana 7, Sirop Gingembre et Rhubarbe, Lime & Bitter au Pamplemousse
\$13

"Fruits de Mer et Porc Caesar"

César, Raifort, Champignon et Haricot Vert Marinés, Huître, Crevette Tigrée, Bacon à l'Érable fait Maison et Fromage Cheddar... \$18

D È S 1 6 h

Chef Kian Roy

Prix taxes Incluses

③ Disponible jusqu'à 3am