



Soupe du jour servie avec crostini grille 7\$

Special du jour incluant un verre de vin, bière ou dessert P/M

Salade de Quinoa Rouge, Mesclun, tomate, pomme verte, patate douce rôti, groseille séchés, vinaigrette Dijon au Miel 15\$

Grande Rouge. Mesclun, fromage de chèvre, oignons rouges, noix de Grenoble, betteraves, bleuets, servi avec vinaigrette à la framboise 15\$

Salade aux légumes Poke. Riz brun, légumes, Nori, noix de cajou, miso, aioli 15\$

Kiwi Cobb. Romaine, poulet rôti, bacon, fromage cheddar, tomates cerises, graines de tournesol et vinaigrette de Dijon au miel maison 18\$

Salade au boeuf grillé à la coréenne. Bébés épinards, bavette de boeuf grillée, tomates, concombres, échalotes, menthe et coriandre avec vinaigrette Thai maison 18\$

Salade "Rocky" Crevettes. Laitue romaine, maïs rôti, poivron rouge, avocat, crevettes épicées, mangue, menthe, amande rôti, sauce sriracha crémeuse légère 20\$

Salade César « Le Boucher Fâché ». Romaine, bacon coupe épaisse, croutons Challah, anchois et parmesan Grano pandano rape 15\$

Ajouter Poulet à votre salade 4\$

Ajouter tartare de boeuf ou saumon, boeuf ou crevette grillé à votre salade 6\$

Pad Thai d'Aschara. Légumes et tofu. 15\$ Ajouter poulet 4\$, boeuf ou crevettes 6\$

Burger à la Dinde Épicée. Mayonnaise chipotle, guacamole, concombres frais marinés et tomates. 17\$

Burger Otago au Boeuf, Salade de chou crémeuse, cheddar âgé, tomates et laitue 17\$

"Pub BLT", Aioli, laitue romaine, tomate heirloom, cornichon et bacon à l'érable fait Maison servi sur un pain levain 13\$

Ajouter du bacon ou fromage cheddar a tous les burgers ou sandwich 4\$

Soupe tonkinoise, nouilles et legumes, Ajouter poulet 4\$ ajouter boeuf ou crevettes 6\$ 14\$

Linguini, sugo all'arrabbiata avec roquette et champignon de saison fini avec Parmesan \$15

Chou-fleur crémeux rôti et macaroni au fromage de chèvre \$15
Ajouter du bacon ... 4, Ajouter de l'Homard ... 10

Crêpes edition 1895 empilées avec sucre au citron et sirop d'érable du Québec 15\$
Ajouter bleuets, bananes caramélisées ou cheddar râpé 4\$

Saint Pierre Breakfast, two eggs, grilled thick cut House Made Bacon, Veal and Brie sausage and "Cosmo" potatoes \$15

Dessert

Tarte au chocolat sans farine avec sel de mer 10\$

Crème Brule du Jour \$8

Pavlova du jour avec sirop d'érable 10\$

Big Baked Chocolate Chip Cookie with Cheddar and Bilboquet Vanilla Ice Cream \$12

11:00 Menu Du Lundi au Vendredi

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