

MENU POUR EMPORTER

TAKE OUT MENU



INSPIRATIONS

Potage du jour / *Soup of the day* | 6

ENTRÉES / APPETIZERS

Gâteau au Crabe / *Crabe cake* | 14

Arancini aux asperges / *Arancini with asparagus* | 12

Joue de veau, sauce forestière / *Braised veal cheek with forest sauce* | 16

ACCOMPAGNEMENTS / SIDE DISHES

 Granité Dauphinois / *Granita Dauphinois* | 3

 Risotto aux champignons et parmesan / *Mushroom and Parmesan Risotto* | 4

Riz jasmin / *Jasmin rice* | 3


 Légumes du jour / *Vegetables of the day* | 2

Pomme de terre au four / *Baked potato* | 3


PLATS / MAINS


Bavette de veau, sauce champignons / *Veal flank steak with mushroom sauce* | 24

 Saumon, beurre blanc à l'aneth / *Salmon, white butter with dill* | 24

 6 crevettes, sauce cocktail à notre façon / *6 shrimps, cocktail sauce our way* | 26


Lasagne / *Lasagna* | 22

 Lasagne végétarienne / *Vegetarian lasagna* | 20

 Tarte aux tomates, oignons et gruyère / *Tomato, onion and gruyère tart* | 22

DESSERTS

Gâteau aux carottes et rhum Chata / *Carrot cake and chata rum* | 9

 Boule de neige : fraise, vanille et chocolat / *Snowball : strawberry, vanilla and chocolate* | 10

Tarte aux agrumes / *Citrus fruit tart* | 9

Pain d'épices et pommes flambées au coureur des bois / *Gingerbread and apples flambéed with coureur des bois* | 10

Noisette et beaucoup de chocolat / *Hazelnut and a lot of chocolate* | 10

Queue de castor pour chef Amélie / *Beaver tail for chief Amélie* | 9

Veillez réserver 24 heures à l'avance / Please order 24 hours in advance



Sans gluten / *gluten free*



Végane / *vegane*



Végétarien / *vegetarian*

4 services : 49\$

5 services : 59\$

Taxes et service en sus / Taxes et service not included.

Un pourboire de 13% et des frais d'administration de 2% sont ajoutés automatiquement à votre facture.

A tip of 13% and a 2% of administration fee are automatically added to your bill.