

ROYAL 24

Par Georgette

Deux formules
inspirantes

EL TORERO (TORÉADOR) 28

Burger de boeuf assaisonné, pain brioché de la Fabrique, cheddar fort Perron 2 ans, oignon caramélisé, bacon croustillant, laitue, tomate, mayo moutarde à l'ancienne et érable de la Beauce, frites, salade

LA CABANE À CHIPPIES DE JOSEPH LE MALIN (SINCE 1860) 26

Fish'n chips de l'arrivage du marinier, purée de petits pois sucré, fenouil-slaw aux agrumes, sauce tartare citronné à la dulce de mer Gaspésienne, frites

APRÈS LE SHARKNADO 24

Mozzarella frite crousti-fondante, panure citron et origan, tomates sel et poivre, céleri et concombre à la grecque, chiffonnade d'herbes, onctuosité vinégrette crémeuse à la livèche et baies roses

MILKY CHANCE 7

Glace vanille, coulis de fruits, compote de fruits, crus frais, shortbread au mélilot, paille géante et coupe rétro

Inclus

VITESSE GROS V12

Soupe froide de légumes frais façon gaspacho, tomates mûres, concombre, poivrons, céleri, fenouil, oignon, piment, vinaigre, huile vierge, basilic et croûtons aux herbes citronnées

OU

LA CONSTANCE DU JARDINIER JOHN LE CARRÉ

Tapenade de soja crémeuse, salsa de tomates fraîches aux piquillos doux grillés, légumes cassés aux herbes et verveine citronnée, pickles d'oignons rouges, graines de tournesol rôties, pain plat

LUNCHEONNETTE

BOUT D'RETAILLES 28

Carpaccio de bœuf saisi au poivre des dunes et épices boréales, vinaigrette balsamique à la tartufata, pommes pailles frites, crème aigrelette au raifort et réduction de damari d'avoine Massawippi

MR. MIYAGI TREMBLAY 29

Tartare de saumon frais et fumé, huile de piment Gorria au gingembre, croustilles de nori au riz soufflé, laque au soja, gel de gingembre, temari frit et mayo épicée au miel d'Apis Lacris

PLAGE GNUDISS 26

Cavatelli artisanales aux champignons, sauce vin blanc à la crème et vieux cheddar de l'Îles-aux-Grues, épinards, raisins rouges frais, citron, vinaigrette à l'érable, cidre et praliné aux graines de citrouilles de l'Odyssée

160, AVENUE CÉSAR 25

Volaille tendrement marquée au fer chaud, romaine romaine, ranch cowboy de la ferme Rioux, bacon fumé croustillant, tomates ancestrales de Mélanie, capucines, poivre craqué, citron et crostini aux herbes

Changer volaille pour notre boudin maison +4\$

LA CRÈME DE LA CRÈME 11

Crème brûlée de la maison Rioux, importateur et épicer fondée en 1860