

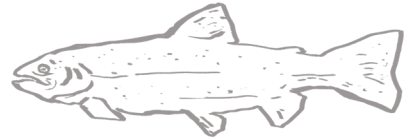
menu midi

lunch menu

11h-14h

5 Potage du moment
Soup of the day

1.50 Focaccia maison et beurre composé
Homemade focaccia and compound butter



23 Ragù printanier: bouillon de volaille, ravioli au poulet et aux herbes salées, haricots blancs, oignons confits, carottes, céleri, servi avec pain de fesse maison
Springtime ragù: poultry stock, chicken and salted herb ravioli, white beans, confit onions, carrots, celery, served with homemade bread

25 Maquereau en escabèche, beurre de vert de poireau, poireau confit sous-vide, poireau sauvage du Québec, pois verts grillés et tuile de pain au sarrasin
Mackerel escabèche, leek green butter, sous-vide leeks, wild Quebec leeks, grilled sweet peas, buckwheat bread tile

26 Croustis de porc fumé et braisé, relish de têtes de violon de Kamouraska et fenouil, sucrose et vinaigrette à la ciboulette, oignons verts, citrons confits et croustis de focaccia
Smoked pork croustis, fiddlehead and fennel relish, sucrose lettuce with a chive vinaigrette, green onions, preserved lemons and focaccia croustis

21 Burger "l'Alsacien": pain bretzel, saucisse tournée fumée au sapin, mayo aux cornichons et pousses d'épinettes, cheddar et chips de pommes de terre extra frites maison +4.50
"Alsace" burger: pretzel buns, smoked turned sausage, pickle and spruce tip mayo, cheddar cheese, potato chips extra fries +4.50