

Menu du Midi

LUNCH MENU

ENTRÉES APPETIZERS

Focaccia aux herbes 4 / 8

Herb Focaccia

Potage du jour 10
Soup of the Day

Salade de verdure 14
Betteraves, rhubarbe, tire-éponge,
vinaigrette crémeuse

Mixed Green Salad
Beet, rhubarb, sponge toffee, creamy vinaigrettes

Bouchées de falafel 16
Vinaigrette au tahini, céleri,
concombre
Falafel Bites
Tahini dressing, celery, cucumber

Salade romaine façon César 17
Caesar-Style Romaine Salad

Tartare de saumon du jour 28
Salmon Tartare of the Day

DESSERTS

Crème brûlée du jour
Crème Brûlée of the Day

Délice moka-caramel
Crémeux au chocolat et au café,
chantilly au caramel

Mocha Caramel Delight
Chocolate and coffee crémeux, caramel whipped cream

PLATS PRINCIPAUX MAIN COURSES

Spaghettis 17
Spaghetti

Club sandwich 18
Club Sandwich

Pour deux personnes 24
For two

Burger Arôme 20
Pain brioché, galette de bœuf maison, flanc de porc en cuisson lente et grillé à l'érable, chutney aux tomates, oignons frits, fromage havarti aux jalapenos, laitue, sauce barbecue

Arôme Burger
Brioche bun, house-made beef patty, slow-cooked and grilled maple pork belly, tomato chutney, fried onions, jalapeño Havarti cheese, lettuce, BBQ sauce

Moules et frites 24
Sauce crémeuse aux moules et au piment d'Espelette

Mussels and Fries
Creamy sauce with mussels and Espelette pepper

Poisson-frites maison 26
Mayonnaise épicée

House-made Fish and Chips
Spicy mayonnaise

Saumon poêlé 46
Purée d'aubergines, asperges à l'orange, fenouil

Pan-Seared Salmon
Eggplant purée, asparagus with orange, fennel

Filet de bœuf grillé (170 g) 55
Légumes racines, röstis à l'estragon, sauce au poivre

Grilled Beef Tenderloin (6 oz)
Root vegetables, tarragon röstis, peppercorn sauce

12

Gâteau au fromage, coulis aux petits fruits, biscuit Graham
Cheesecake, berry coulis, Graham cracker

Tarte à l'érable
Financier, mascarpone, guimauve

Maple Pie
Financier, mascarpone, marshmallow