

Entrées / Appetizers

POTAGE DU JOUR <i>Soup of the day</i>	9
SOUPE À L'OIGNON gratinée au fromage Gouda fumé <i>Onion soup, smoked Gouda cheese gratin</i>	14
SALADE DE VERDURE avec endives, fromage de brebis La Petite Folie de la fromagerie Les Folies Bergères, vinaigrette au yuzu, pistaches et menthe <i>Green salad with endives, La Petite Folie ewe's milk cheese from Les Folies Bergères dairy, yuzu dressing, pistachios and mint</i>	15
ROMAINE À LA VINAIGRETTE CÉSAR huile citronnée, croûtons grillés, flanc de porc frit, copeaux de fromage Le Bâtisseur <i>Romaine lettuce with Caesar dressing, lemon-infused oil, grilled croutons, fried pork belly and Le Bâtisseur cheese shavings</i>	16
Avec poulet ou saumon /with chicken or salmon	27
CALMARS FRITS avec un mélange d'épices maison et d'herbes fraîches, servis avec mayonnaise aux tomates fumées <i>Fried squid garnished with our house spices and fresh herbs mix, served with smoked tomato mayonnaise</i>	17
TOSTADA AU TARTARE DE SAUMON tortilla croustillante, crème sure aux jalapeños, lime et radis <i>Tostada with salmon tartare, crispy tortilla, jalapeno, lime and radish sour cream</i>	22
TARTARE DE BŒUF CLASSIQUE <i>Classic beef tartare</i>	25

Section Bistro / Bistro section

FISH AND CHIPS frites, salade de verdure et mayonnaise aux agrumes <i>Fish and chips with fries, a green salad and citrus mayonnaise</i>	28
SPAGHETTI À LA BOLOGNAISE <i>Spaghetti with meat sauce</i>	18
CLUB SANDWICH <i>Club sandwich</i>	19
	Pour 2 / for 2 26
HAMBOURGEOIS, FAÇON ALTITUDE <i>Altitude-style hamburger</i>	21

Plats principaux / Main courses

POITRINE DE POULET GRILLÉE / <i>Grilled chicken breast</i>	39
BAVETTE / <i>Beef flank steak</i>	39
CONTRE FILET GRILLÉ / <i>Grilled striploin</i>	44
FILET MIGNON / <i>Beef tenderloin</i>	52
Les plats ci-dessus sont servis avec : sauce au Jack Daniel's et aux poivres ou sauce aux champignons, pommes de terre grelots aux herbes, légumes <i>The above meals are served with: Jack Daniel's and pepper sauce or mushroom sauce, baby potatoes with herbs, and vegetables</i>	
CÔTES LEVÉES DE PORC avec sauce barbecue fumée à l'érable, choux de Bruxelles frits, frites maison et sauce Alabama <i>Pork ribs with smoky maple barbecue sauce, fried Brussels sprouts, homemade fries and Alabama sauce</i>	44
LINGUINIS purée de courge musquée à l'ail rôti, romesco de tournesol fumé, épinards frits, crevettes et pétoncles poêlés <i>Linguini, mashed butternut squash with roasted garlic, smoked sunflower romesco, fried spinach, sautéed shrimp and scallops</i>	39
Aussi offert en version végétalienne / <i>Vegan option available</i>	29
SAUMON RÔTI servi avec risotto, légumes et beurre aux agrumes <i>Roasted salmon served with risotto, vegetables and citrus butter</i>	44

Compléments / Extras

FRITES MAISON <i>Homemade fries</i>	8
CREVETTES POÊLÉES <i>Pan-seared shrimp</i>	18
PÉTONCLES POÊLÉS <i>Pan-seared scallops</i>	18
CHAMPIGNONS BOUTON RÔTIS <i>Roasted button mushrooms</i>	12

Desserts

VARIÉTÉ DE DESSERTS AU CHOIX DU CHEF PÂTISSIER <i>Pastry chef's choice of a variety of desserts</i>	10
--	----

Cafés et thés / Coffee and tea

CAFÉ FILTRE, CAFÉ DÉCAFÉINÉ, THÉ OU TISANE / <i>Coffee, decaf coffee, tea or herbal tea</i>	4
ESPRESSO	4,50
DOUBLE ESPRESSO	5,50
CAFÉ AU LAIT	5,50
CAPPUCCINO	5,50