

— Les entrées / Appetizers —

POUR PARTAGER : 2 CHOIX : \$18 / 3 CHOIX : \$26
TO SHARE : 2 CHOICES : \$18 / 3 CHOICES : \$26

V **Frites / Fries**

Frites de patates douces
Sweet potato fries

8

• _____

G **Bisque**

V Bisque aux poivrons rouges rôtis
P Roasted red pepper bisque

8

• _____

PIROGIES

Pirogies maison, saveur du moment
Homemade pirogies, ask your server

10

• _____

GALETTES / FISH CAKES

Galettes de morue salée à Mémère
avec sauce crème & chipotle

Mémère's salted cod fish cakes with
chipotle cream sauce

10

• _____

CALMARS / CALAMARI

Calmars au sel & poivre, sauce au chili & lime
Salt & pepper calamari & chili lime sauce

12

• _____

GREVETTES / SHRIMP

Crevettes croustillantes avec sauce piquante
Crispy shrimp with spicy sauce

12

G Sans gluten
Gluten-free

V Végétarien
Vegetarian

P À base de plantes
Plant-based



— Menu Bistro —

SANDWICH SMOKED MEAT

Pain de siegle, servi avec frites ou salade
Rye bread, served with fries or salad

17

• _____

BURGER BISTRO

Garni de fromage cheddar vieilli, laitue,
tomates, oignons, bacon & cornichon

••• Servi avec frites ou salade

Topped with aged cheddar, lettuce, tomato,
onion, bacon & a pickle

••• Served with fries or salad

18

• _____

V **VEGGIE BURGER VÉGÉTALIEN**

P Galette de riz brun et fèves noires, garnie de
cheddar sans produits laitiers et laitue,
tomates, oignon et un cornichon

••• Servi avec salade de betterave

Black bean and brown rice patty, topped with
dairy free cheddar, lettuce, tomato, onion and
a pickle

••• Served with beet salad

18

• _____

V **SANDWICH BBQ**

P Grillé, à base de plantes, avec laitue, tomate
et oignon

••• Servi avec salade de chou frisé

Grilled "Save a Chicken" Sandwich, lettuce,
tomato and onion

••• Served with kale salad

18

• _____

FISH N' CHIPS

Morue enrobée d'une panure à la bière
Cod fish with a crispy beer batter

19

G Sans gluten
Gluten-free

V Végétarien
Vegetarian

P À base de plantes
Plant-based



—• Les Salades/Salads •—

- G** **SALADE DE BETTERAVES/BEET SALAD**
Betteraves rôties, mesclun, noix de grenoble, fromage de chèvre et vinaigrette à la noix de grenoble

Roasted beets, spring mix, walnuts, goat cheese and a walnut vinaigrette

12

• ————— •

AUBERGINE & ROQUETTE

Salade de roquette avec aubergine croustillante, fromage de chèvre, bacon et pignons de pin. Vinaigrette au vin rouge

Arugula salad with crispy eggplant, goat cheese, bacon and pine nuts. Red wine vinaigrette

15

- ————— •
- G** **SALADE CHOU FRISÉ / KALE SALAD**

Chou frisé, quinoa et confit de poulet. Amandes, canneberges & vinaigrette citronnée

Kale and quinoa salad with chicken confit. Almonds, cranberries & a lemon vinaigrette

21

- ————— •
- G** **NICOISE**

Thon jaune saisi, haricots verts, petites patates, oeufs de Cornouaille, olives, tomates & vinaigrette Dijon

Seared Yellowfin Tuna, beans, baby potatoes, quail eggs, olives, tomatoes & Dijon vinaigrette

22

• ————— •

Ajoutez à votre salade: steak, crevettes, thon jaune ou confit de poulet \$10

Add to your salad: steak, shrimps, seared tuna or chicken confit \$10

G Sans gluten
Gluten-free

V Végétarien
Vegetarian

P À base de plantes
Plant-based



—• Les Principaux/Mains •—

- V** **RAVIOLI**
Ravioli aux champignons rôtis
Sauce crèmeuse au vin blanc garnie de noix de grenobles

Roasted mushroom ravioli
Creamy white wine sauce garnished with walnuts

22

- ————— •
- G** **JOUES DE VEAU / VEAL CHEEKS**

Joues de veau braisées
Accompagnées de polenta crèmeuse & légumes

Braised veal cheeks
Served with creamy polenta & vegetables

23

- ————— •
- BUCATINI AUX CREVETTES / SHRIMP BUCATINI**

Bucatini aux crevettes, sauce crèmeuse à l'ail
Creamy Garlic Shrimp Bucatini

23

- ————— •
- G** **BAVETTE DE BOEUF / BEEF BAVETTE**

Bavette de boeuf avec frites ou salade
Accompagnée d'une sauce aux poivrons rouges fumées & amandes

Beef Bavette with fries or salad
Served with a smokey red pepper & almond sauce

27

G Sans gluten
Gluten-free

V Végétarien
Vegetarian

P À base de plantes
Plant-based



-◦Homemade Desserts Maison◦-

G Crèmes glacées maison
Homemade ice creams
V
6
◦ _____

G Sorbets maison
Homemade sorbets
V
P 6
◦ _____

G Gâteau au fromage de chèvre
Goat cheesecake
V
8
◦ _____

V Gâteau au chocolat et bourbon
Bourbon chocolate cake
8
◦ _____

V Beignets croates
Croatian donuts
8

G Sans gluten
Gluten-free

V Végétarien
Vegetarian

P À base de plantes
Plant-based

