

## LES TAPAS DU MONDE

Potage du jour Daily soup	4
Petit bol de soupe à l'oignon gratiné Small bowl of onion soup with melted cheese	6
Calmars frits et sauce tartare Fried calamari with a tartar sauce	9
Brochette de crevettes et émincé de légumes croquants, sauce aux arachides épicée Shrimp brochette with a crunchy vegetable slaw and a spicy peanut sauce	9
Tataki de thon rouge saisi en croûte de sésame et poivre noir, sauce teriyaki Black pepper and sesame seed encrusted seared red tuna Tataki, teriyaki sauce	14
Tartare de bœuf Beef tartare	12
Sashimi de saumon au soja et gingembre épicé Salmon sashimi with a spicy ginger soya sauce	9
Ailes de poulet à la « Tao » "General Tao" style chicken wings	8

# LES TAPAS DU MONDE

(suite)

Caprese : mini bocconcini, tomates raisins et basilic 7  
Caprese: mini bocconcini, grape tomatoes & fresh basil

Brie fondant au miel et aux noix 11  
Brie fondant with warm honey & roasted nuts

Petites côtes levées « baby back » 12  
laquées de sauce chipotle BBQ  
Babyback ribs glazed with a chipotle barbecue sauce

Frites de polenta au parmesan, sauce marinara 6  
Parmesan flavoured polenta fries  
served with a marinara sauce

Poulet saté, sauce aigre-douce au chili 7  
(petites brochettes de poulet thaï)  
Chicken satays served with a thai chili sauce

Miniburger de boeuf et ses garnitures 7  
Mini burger and it's garnishes

Asperges grillées et prosciutto de parme, 8  
vinaigrette aux figues séchées  
Grilled seasonal asparagus with parma prosciutto  
with a dried fig vinaigrette

Palourdes fraîches à la vapeur, 8  
épices portugaises et saucisse chorizo  
Steamed fresh little neck clams in a  
portuguese spiced broth and chorizo sausage

## LES PETITES SALADES

- Salade du marché et sa vinaigrette 6  
Market greens with salad dressing
- Salade César au bleu 8  
Classic Ceasar salad with crumbled blue cheese
- Salade de jeune roquette, pacanes rôties,  
canneberges séchées et copeaux de parmesan 9  
Baby aragula salad with roasted pecans,  
sundried cranberries and parmesan shavings

## LES SALADES

- Salade de crabe des neiges  
aux agrumes et purée d'avocat 17  
Snow crab scented with lemon, orange and grapefruit zest,  
mayonnaise, mix greens and a lemon-honey vinaigrette
- Salade de légumes grillés et chèvre chaud,  
glacée au balsamique 13  
Grilled warm vegetable and goat cheese salad with a balsamic glaze
- Salade niçoise de saumon fumé,  
vinaigrette au balsamique 16  
Smoked salmon niçoise salad with a balsamic vinaigrette
- Salade de poulet mariné au yogourt de chèvre et  
humus aux olives et feta, vinaigrette aux échalotes 14  
Marinated goat's yogurt chicken breast on a market salad,  
black olive hummus and feta, french shallot vinaigrette

# LES PÂTES / PASTA

- Pappardelle aux boulettes de veau, sauce arrabiata au basilic 13  
Pappardelle with large veal meatballs in a traditional arrabiata, basil sauce
- « Rav and cheese » au gratin 14  
"Rav and cheese" au gratin
- Linguini au pesto de roquette, confit de tomates raisins, fromage bocconccini et amandes grillées 14  
Linguini with an aragula pesto, grape tomato confit, crumble bocconcini cheese and roasted almonds
- Penne au prosciutto, champignons porcinis et pois verts 16  
Penne with prosciutto, porcini mushrooms and green peas in a cream sauce
- Cappellini au poulet à la citronnelle et au basilic thaï 13  
Lemongrass scented chicken and thaï basil capellini
- Tagliatelle aux crevettes et petites palourdes au jus de homard tomaté 19  
Tagliatelle with shrimp and baby clams in a lobster tomato broth

## LES PLATS - GRILLADES

Toutes nos grillades sont servies avec pommes de terre du jour et légumes du marché.  
*All our grill dishes are served with our house potato and market fresh vegetables.*

Tous nos poissons sont servis avec riz du jour et légumes du marché.  
*All our sea food dishes are served with rice and market fresh vegetables.*

Bavette de bœuf, sauce au vin rouge et échalotes 21  
Beef bavette with a french shallot and red wine sauce

Côte de boeuf 16 oz grillée, sauce aux poivres 28  
Grilled 16oz rib steak with pepper sauce

Carré d'agneau rôti en croûte d'herbes 34  
et parmesan, sauce au romarin  
Roasted herb-parmesan crusted rack of lamb with a rosemary jus

Filet mignon de boeuf 8 oz grillé, 32  
gorgonzola fondu et sauce porto  
Grilled 8oz filet mignon, with melted gorgonzola cheese  
and a porto wine sauce

Poitrine de poulet farcie au chèvre et aux épinards, 17  
sauce douce au pesto de poivron rouge  
Stuffed chicken breast with baby spinach and  
goat cheese in a sweet red pepper pesto sauce

Saumon de l'Atlantique rôti, sauce au miso, 20  
gingembre et sirop d'érable  
Pan roasted Atlantic salmon with a miso, ginger, and maple syrup sauce

Steak de thon rouge poivré et poêlé à point, 28  
sauce tiède à la provençale  
Peppered pan seared rare red tuna steak (sushi grade)  
with a warm provençale sauce

Poisson du marché P.M.  
Daily market fish

# LES FROMAGES ET LES GÂTERIES

Pour terminer votre repas en douceur, choisissez parmi nos succulents desserts préparés sur place (voir votre serveur) ou bien offrez-vous une dégustation de fromages.

Plateau de 3 fromages 9

Plateau de 6 fromages 18

# LES BOISSONS

Café régulier ou décaféiné 2,60  
(Biologique et équitable)

Café au lait 4

Cappuccino 3,60

Espresso 3

Espresso allongé 3,30

Thé ou tisanes 2,40

Eau Acqua Panna 500 ml 4

1 litre 7

Eau gazéifiée San Pellegrino 500 ml 4

1 litre 7

Perrier 330 ml 3