

INDIEN



CHOIX D'ENTRÉES

Potage du moment

Verdurette

Crouçons aux pêches, proscuitto, brie et filet de miel

6\$



PLATS PRINCIPAUX

Côte de boeuf 10 oz certifiée Angus beef fumée maison

38\$

Accompagnée de légumes de saison, pommes de terre Gabrielle et son jus de cuisson

Pavé de saumon

34\$

Fumé à froid, accompagné d'une salade d'orzo estivale

Chou-fleur Général Tao croustillant

25\$

Choux fleurs croustillants nappés de sauce tao, garnie de poivrons, carottes, brocolis et fèves germées, servi sur riz basmati

Salade de quinoa aux crevettes

24\$

Salade de quinoa de style oriental aux crevettes nordiques, poivrons, tomates, oignons

Tartare de boeuf style mexicain

36\$

Boeuf, maïs, oignons croustillants, coriandre, sauce lime chipotle, accompagné de chips chaudes et salade

Pizza porc effiloché BBQ

24\$

Pâte à croûte mince, porc effiloché, sauce bbq, mozzarella, oignons rouges, poivrons, oignons croustillants

Club Ramone

23\$

Pain ciabatta, poulet, bacon, tomates, laitue, mayonnaise fumée, servi avec frites

Osso buco à l'italienne

32\$

Osso buco longuement cuit, accompagné de légumes, purée de pommes de terre et sauce demi-glace

Verre de vin blanc ou rouge sélection maison

9\$

DESSERT DU JOUR

Dessert maison du jour

6\$

Café régulier ou thé inclus