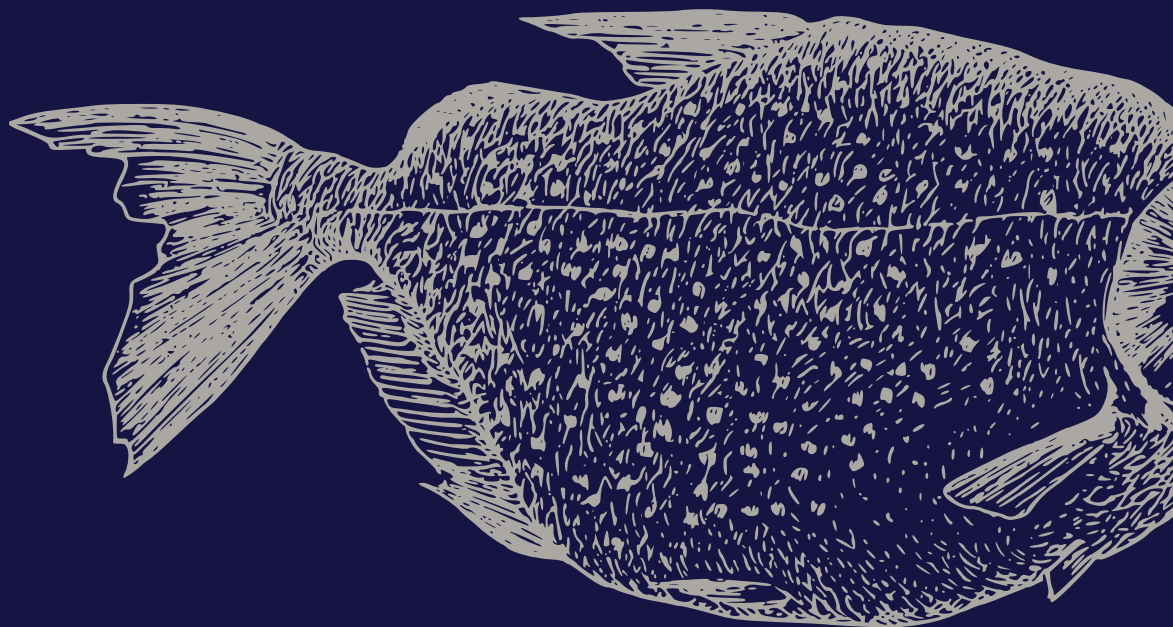




ENTRÉES

TARTARE DE SAUMON // 19

concombre, poivron, menthe, crème sûre, jalapeño

CALMARS FRITS // 22

chorizo, poivron, oignon vert, wafu, sweet chili

SASHIMI D'HAMACHI // 25

soya, avocat, concombre, kimchi, coriandre

BEIGNETS DE POISSON // 22

morue salée, betterave, aïoli

PIEUVRE // 28

labneh, pois, citron, radis, shishitos, p. grenade

TACO DE POISSON // 7

pico de gallo, crema, feta, chou, mayo maison

GRAVLAX CANARD // 23

pomme verte, oignon, chips, échalote

FLAKY D'ESCARGOTS // 22

ail rôti, crème, parmesan, persil, vin blanc

TARTARE DE BOEUF // 20

dijon, câpre, cornichon, bacon bits, parmesan

SASHIMI DE THON // 28

coconut, agrume, canneberge, piment

CÉSAR // 18

sucrine, anchois, parmesan, éperlan, lardon

FILET MIGNON // 33

béarnaise

CRUDO

selon l'arrivage



PLATS

FISH N' CHIPS SEL & VINAIGRE // 26

salade de chou, frites, sauce tartare

MORUE D'ISLANDE // 42

champignon, chou de Bruxelles, p.d.t., bacon

PÉTONCLES // 44

couscous perlé, tomate, parmesan, pois

RIBEYE // 68

gratin p.d.t., shishitos

SIDES

FRITES // 8

mayo maison

FRITES CATCH // 14

wafu, sweet chili, parmesan, lime

SALADE VERTE // 8

concombre, tomate, wakame

BETTERAVES // 14

labneh, citron, chimichurri

CAVATELLIS MAISON // 17

choix du chef

