



Pain plat (2) 6
Cuit sur le grill, huile aux herbes

Beurre du Marché 3
Beurre fouetté à l'ail noir

HUITRES (après 15h)

Demi-douzaine 18
Douzaine 36

SALADES

Salade de Choux 12
Choux vert, carottes, choux frisé, coriandre, sumac, chili

Bol Guédille 22
Crevettes nordiques de l'Île-du-Prince-Édouard, céleri, mayonnaise, citron, coriandre, laitue iceberg

Salade de Concombres 15
Rondelles de concombre, aneth, menthe, fromage Taliah

Salade de Carottes 16
Mélange de carottes ancestrales marinées et grillées, noix de Grenoble, sarrasin, persil, miel

Salade de Tomates 19
Tomates ancestrales tranchées finement, ricotta, brioche *

Salade Verte 12
Laitue croquante, vinaigrette aux oignons verts grillés

Salade de Brocoli César 13
Brocoli grillé, ail confit, fromage Au Gré des Champs

BROCHETTES

Du Marché (2) 25
Courgette, aubergine, oignons, champignons, miel et soja

Radis (2) 13
Radis grillés, miel, Dijon

PLATS

Pieuvre Grillée 36
Tomates concassées, olives noires, câpres

Saucisse 18
Saucisse de bœuf Aliments Viens, cuite sur le grill, Sauce vierge

Agneau Mouhamara 15
Agneau haché, cumin, mouhamara épicé

Truite 26
Filet de truite fumée glacée à l'érable, verdure

TREMPETTES - 6\$ CHACUNE, 3 POUR 15\$

Hummus 6
Pois chiches, tahini, citron

Kopanisti 6
Émulsion de fromage feta et poivron rouge grillé

Aubergine 6
Caviar d'aubergines, tomates cerises, agrumes

Tapenade 6
Olives Kalamata et Cerignola, zeste de citron

Tzatziki 6
Yogourt, concombre, ail confit, menthe

Ajoblanco 6
Amandes rôties, ail, citron

Maïs Sucré 6
Maïs grillé en crème, piment d'Espelette

DENT SUCRÉE

Forêt-noir 12
Gâteau au chocolat, mascarpone, cerises

Autant que possible, nos ingrédients proviennent des fermes de nos partenaires : Miel MTL, Les Jardins Sauvés-Lafrance, 400 Pieds de Champignons, Les Fermes Valens.

Venez les découvrir à notre marché fermier hebdomadaire, tenu chaque samedi de 9 h à 14 h.