

MENU GROUPE

ENTRÉES

Ajoutez une table d'hôte
à votre repas pour

12 \$

Soupe ou salade M,
repas, brownie et café

Soupe du moment | 6



Salade M | 12

Mesclun, feta, oignons rouges, tomates cerises, concombres et vinaigrette au wasabi

Salade César | 14

Romaine, bacon, parmesan, croûtons à l'ail et sauce César maison

Calmars frits | 19

Panure au panko, poivre, citron - accompagnés de sauce tartare et arrabiata

Dumplings frits au porc et kimchi | 18

Légumes croquants marinés, sauce coréenne et Wafu, nouilles croquantes, sésame et arachides



Tao de chou-fleur tempura | 18

Légumes croquants marinés, sauce coréenne et Wafu, nouilles croquantes, sésame et arachides

Brie fondant | 19

Chutney de fruits séchés, noix de Grenoble, sirop d'érable, romarin, focaccia et croûtons de pain

Tartare du chef au saumon ou au boeuf | 20

Servi avec croûtons

PLATS PRINCIPAUX

Salade M | 19

Mesclun, feta, oignons rouges, tomates cerises, vinaigrette au concombre au wasabi

Salade César | 21

Romaine, bacon, parmesan, croûtons à l'ail et sauce César maison

REHAUSSEZ VOTRE SALADE AVEC UN EXTRA

- Crevettes grillées (5) | 12
- Poulet Grillé | 8
- Poulet croustillant | 9

Mac N' Cheese | 29

Sauce crémeuse au fromage, bacon et oignons verts - gratiné au Monterey Jack

Double cheeseburger | 24

Bœuf, cheddar, chou rouge, bacon, sauce Big M. Servi avec frites

Tartare du chef au saumon | 32

Servi avec frites, salade M et croûtons

Tartare de boeuf du chef | 32

Servi avec frites, salade M et croûtons

Demi-côte levées | 28

Sauce BBQ au whisky - servie avec frites et salade de chou

Steak de macreuse de bœuf à 57° | 38

Cuit sous vide, choix de sauce, frites et légumes du moment - servi médium saignant

Saumon laqué en croûte de sésame | 31

Julienne de légumes croquants, riz basmati, sauce chili thaïe et coulis de mangue

