

LE COMPTOIR

Menu lunch - Midi à 14h30

OLIVES MARINÉES MAISON 8

ASSORTIMENT DE NOIX 7

SOUPE À L'OIGNON 19

Bière Saint-Arnould, fromage Oka

SALADE CÉSAR AXE | Entrée 16 | Plat principal 22

Romaine, copeaux de parmesan, bacon, croûtons de focaccia, vinaigrette à l'ail noir
Extra poitrine de volaille ou truite \$12

POUTINE | Entrée 17 | Plat principal 23

Pommes de terre frites, fromage en grains St-Guillaume, sauce classique

NACHOS TREMBLANT 24

Olives noires, piments jalapeños, salsa, crème sûre, guacamole

TARTARE SAUMON 25

Oignon rouge, concombre, daïkon, émulsion au lait coco-yuzu-Gochujang, chips de taro

LE M-BURGER BOEUF 33

Fromage brie de Port Neuf, oignons rouges, roquette, aioli, confiture au bacon et Sortilège
Servi avec frites ou salade
Option végétarienne disponible

MAC N' CHEESE AU HOMARD 44

Émulsion à la bisque, cheddar aux pommes fumées, parmesan et oignons frits

T-PATATE 46

Rösti cuit au four avec bœuf effiloché, de la confiture d'oignons,
des cornichons à l'échalote et de la crème à l'ail noir

POKE BOWL AU SAUMON ÉPICÉ 31

Sauce tahini, carottes, radis, edamame, oignon frit, sésame et algue Nori
Option végétarienne avec tofu 27

PLATEAU DE FROMAGES ET CHARCUTERIES 44

3 Fromages et 3 charcuteries de notre région
Servi avec des raisins, noix, confiture locale, miel et croûtons

POUR ACCOMPAGNER UN PLAT

Poitrine de poulet 12

Boeuf fumé 12

Truite 12

Frites 8

Salade Verte 8