



# LES PETITS CHEFS

12 ans et moins

## LES ENTRÉES

Soupe du jour | 8

Mélange de crudités du marché | 6

Trempeuse au yogourt parfumée

Saumon fumé Sockeye | 10

Crème sure, mini pousses, croûtons de bagel

## LES RÉSISTANCES

Filets de poulet panés | 10

Frites, légumes croquants

Filet de bœuf grillé | 16

Purée de pommes de terre, légumes de saison rôtis

Morceau de saumon biologique | 15

Riz pilaf, épinards fondus

Beurre blanc aux échalotes

Poitrine de volaille de grain | 14

Purée de légumes racines, champignons sautés

Crème à l'estragon

## DESSERTS

Dessert tout chocolat | 7

Coupe de sorbets maison | 6

Crème brûlée à la vanille | 8





# LITTLE CHEFS

12 years old or under

## APPETIZERS

Soup of the day | 8

Mixed raw vegetables with yogourt dip | 6

Sockeye smoked salmon | 10

Sour cream, microgreens, bagel croutons

## MAIN COURSES

Fried chicken tenders | 10

Fries and crunchy vegetables

Grilled beef filet | 16

Mashed potatoes, roasted seasonal vegetables

Organic salmon | 15

Pilaf rice, spinach, shallot beurre blanc

Grain-fed chicken breast | 14

Root vegetable purée, sautéed mushrooms

Tarragon cream sauce

## DESSERTS

All chocolate dessert | 7

Homemade sorbets | 6

Vanilla crème brûlée | 8

