AUX CHANTIGNOLES

ENTRÉES

PAIN MAISON Beurre aromatisé	6
SOUPE DU JOUR	9
SOUPE À L'OIGNON Gratinée au fromage de Montebello, bouillon au vin blanc	13
Salade Artisan Figues, prosciutto, noix caramélisées, Chèvre de la Ferme Floralpe, vinaigre au champagne	15
<i>Extra poulet ou thon</i>	9
Salade Gem Feuilles de laitue Gem, croûtons, lardons parmesan, vinaigrette à la fleur d'ail	17
<i>Extra poulet ou thon</i>	9
POUTINE Fromage en grains de Montebello	13
HUMMUS Pain pita grillé, olives	13
AILES DE POULETS (12) Sauce BBQ	20
Tartare de Boeuf Pain rôti aux graines de citrouilles, Crèmeux de ricotta aux poivrons rôtis	22-35

LES PLANCHES

CHARCUTERIES ARTISANALES	25
PLATEAU DE FROMAGES DE MONTEBELLO	32

PLATS PRINCIPAUX

FILET MIGNON AAA (8 OZ) Sauce Porto, poêlée de légumes de la ferme du Ruisseau Noir	58
PAVÉ DE MORUE RÔTIE Tomates et lavandes, orge torrifiée et épinards	42
PAPPARDELLES AUX FRUITS DE MER Selon les arrivages, crème au citron	42
BURGER DE BŒUF CANADIEN Caramel de bière et champignons marinés, fromage Tête à Papineau	25
SPAGHETTI GRATINÉ Sauce tomate ou à la bolognaise	21
TORTILLA DE POULET MARINÉ Salsa de maïs et haricots noirs, mayonnaise à l'avocat	19
<i>Burger ou Wrap disponibles en option végétarienne</i>	
ASSIETTE DE VOLAILLE Préparée selon les arrivages du marché	42

DESSERTS

CRÈME BRULÉE À la vanille	12
TARTE AU SUCRE OU AU PACANES Glace vanille	12
BABA AU RHUM KRAKEN Compote de mûres	14