

Midi - Table d'hôte

La table d'hôte du midi vous propose, pour commencer, le choix entre :
notre soupe du jour servie avec un petit pain ou une salade verte fraîche.
Un café filtre ou un thé au choix est également inclus pour bien compléter le tout.

ORANGE ROUGHY- 28

Orange roughy en croûte de panko à la tomate séchée. Salade d'orzo, kale, tzatziki, concombre, tomate séchée, olives vertes et sauce crème tomate séchée avec kale frit.

BOULETTE D'AGNEAU AUX HERBES - 25

Purée de courge, rabiote rôtie, asperges grillées, couscous perlé, oignon rouge mariné, gremolata de noix de pin, persil, sauge, vinaigre de xérès.

TARTARE DE THON - 27

Fraise, échalotes, basilic, vinaigrette aux agrumes, cheddar, pommes pailles.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

SALADE DU MOMENT - 22

Vermicelle de riz, carotte marinée, kimchi, oignon rouge, concombre, poulet frit sauce BBQ coréenne, kale.

MAC N CHEESE - 24

Notre Mac n' Cheese maison, Saucisse, choucroute, moutarde au miel, sauce queso et suisse.

SOUS-MARIN AUBIER - 20

Pain sous-marin brioché, peperonata, suisse, mayo BBQ, chorizo, laitue.
Changer l'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

Des allergies ou restrictions alimentaires?
N'hésitez pas à en informer nos serveurs, ils se feront un plaisir de vous guider.

Midi - À la carte

CROQUETTES AUBIER - 16

Nos classiques croquettes Aubier : un mélange décadent de viande fumée savoureuse et de fromage en grains fondant, relevé d'une sauce Mille-Îles maison et de cornichons préparés sur place.

AILES DE POULET - 17

Huit ailes de poulet d'abord salées, puis confites à basse température afin d'assurer une cuisson uniforme et une chair parfaitement tendre. Offertes avec votre choix de sauce : (1) Asiatique (2) Buffalo (3) Dry-rub BBQ.

POUTINE RÉGULIÈRE - 17

Frites dorées, fromage en grains et sauce classique. Créer la vôtre : sauce italienne Capiche (+5 \$) / poulet buffalo croustillant (+5 \$) / choucroute, saucisse Oktoberfest et miel Dijon (+5\$) / bavette et champignons (+12 \$).

TARTARE DE SAUMON - 20

Tartare de saumon frais d'inspiration asiatique, relevé d'échalote, de sésame, de coriandre et d'arachides croquantes.
Possibilité de transformer la portion en repas complet et d'ajouter un accompagnement pour +9 \$.

TARTARE DE BOEUF - 20

Tartare de bœuf classique et savoureux, préparé avec des cornichons, du bacon, du cheddar fort et une sauce à l'aneth.
Possibilité de transformer la portion en repas complet et d'ajouter un accompagnement pour +9 \$

BURGER AUBIER - 26

Boulette maison grillée, servie dans un pain brioché avec laitue, cornichon, oignon, fromage, tomate et notre sauce burger.
Choix d'accompagnement : frites ou salade / frites et salade (+3 \$) / poutine (+9 \$).

NACHOS CLASSIQUE - 16 / 24

Format demi ou complet : Gratinées au cheddar, garnies d'oignons marinés, d'olives noires et de piments banane frits.
Servis avec crème sure et salsa. Possibilité d'extra Guacamole +3\$ / extra Poulet ranch-kimchi +5\$

Des allergies ou restrictions alimentaires?
N'hésitez pas à en informer nos serveurs, ils se feront un plaisir de vous guider.