



STARTERS

- SOUP OF THE DAY** \$8
- GRILLED PEACH SALAD** \$12
Arugula, Walnuts, Goat Cheese,
Honey Balsamic Dressing 🌱🌱
- PANCETTA CAESER SALAD** \$12
Sautéed Pancetta, Croutons, Crispy Capers
And Shredded Parmesan
- SALMON CROQUETTES** \$16
Served With Spicy Aioli
- BEEF CARPACCIO** \$22
Arugula Salad, Shaved Parmesan,
Crispy Capers, Pickled Red Onions,
Balsamic Glaze 🌱
- NACHOS (BEEF/CHICKEN)** \$24
Pico De Gallo, Corn Salad, Mozzarella Cheese,
Sour Cream And Salsa 🌱
- BRUSCHETTA** \$12
Grilled Artisanal Bread Topped With Fresh
Tomatoes, Garlic, Basil, Feta, A Drizzle Of Extra
Virgin Olive Oil And Balsamic Glaze 🌱
- CHICKEN WINGS** \$12
Korean-Style Served With Coleslaw

CHEFS SELECTION STEAK

Handpicked By The Chef For The Best
Cut And Flavor

Served With Greek-Style Potato
Wedges And Roasted Broccoli

Market Price

- MARINARA MUSSELS** \$26
Served With Herb Salted
Garlic Parmesan Fries 🌱
- PARISIAN MUSSELS** \$30
Served With Creamy Beer Sauce And Herb
Salted Garlic Parmesan Fries 🌱

MAIN COURSE

- BEEF BURGER** \$20
Caramelized Onions, BBQ Sauce,
Swiss Cheese, Lettuce, Tomato,
Pickled Red Onion. Served With Herb Salted
Garlic Parmesan Fries
- WILD MUSHROOM
STROGANOFF** \$22
A blend of wild mushrooms in a creamy white
wine sauce Served On Spaghetti 🌱🌱
- BURRATA FLATBREAD** \$22
Walnut Pesto, Cherry Tomato Confit,
Arugula Salad 🌱
- PULLED PORK TACOS** \$24
BBQ Sauce, Coleslaw, Pickled Red Onion,
Cilantro, Served With Herb Salted Garlic
Parmesan Fries 🌱
- STUFFED CHICKEN BURGER** \$24
Walnut Pesto, Sun-dried Tomatoes,
Mozzarella Cheese, Pickled Red Onion
Served With Herb Salted Fries
- TURKEY MEATBALLS** \$24
Served On Creamy Orzo and Lemon Zest
Asparagus
- TUSCAN CHICKEN** \$28
Herb Long Grain Rice, Roasted Red Bell
Peppers And Broccoli Florets 🌱
- COCONUT SHRIMP STIR FRY** \$30
Broccoli, Asparagus, Red Pepper, Snow Peas,
Baby Corn,
Served With Cilantro Lime Sticky Rice 🌱
- FRESH BAKED SEABASS** \$40
With A Creamy Garlic Sauce And Seasoned
Potato Medley With Red Bell Pepper, Sweet
Corn, Cherry Tomatoes, Jalapeños And Fresh
Cilantro 🌱
- SAFFRON SCALLOP RISOTTO** \$30
With Seared Scallops 🌱
- ROSÉ PASTA WITH BURRATA** \$26
Pasta Tossed With Homemade Roasted
Tomatoes And A Creamy Burrata Cheese 🌱
- PESTO PASTA** \$20
With Cherry Tomatoes and
Bocconcini Cheese 🌱
- FISH AND CHIPS** \$25
Served With Coleslaw, Herb Salted Garlic And
Parmesan Fries And Spicy Aioli
- FRIED CHICKEN PLATTER** \$30
Served With Coleslaw, Herb Salted Garlic And
Parmesan Fries And A Chipotle Sauce

ENTRÉES

SOUPE DU JOUR 8 \$

SALADE DE PÊCHES GRILLÉES 12 \$

Roquette, Noix De Grenoble, Fromage De Chèvre, Vinaigrette Balsamique Au Miel 🌱🌱

SALADE CÉSAR À LA PANCETTA 12 \$

Pancetta Sautée, Croûtons, Câpres Croustillants Et Parmesan Râpé

CROQUETTES DE SAUMON 16 \$

Servi Avec De L'ailoli Épicé

CARPACCIO DE BŒUF 22 \$

Salade De Roquette, Parmesan Râpé, Câpres Croustillants, Oignons Rouges Marinés, Réduction Balsamique 🌱

NACHOS (BOEUF/POULET) 24 \$

Pico De Gallo, Salade De Maïs, Fromage Mozzarella, Crème Sure Et Salsa 🌱

BRUSCHETTA 12 \$

Pain Artisanal Grillé Garni De Tomates Fraîches, ail, basilic, Feta, Huile D'olive Extra Vierge Et Une Réduction Balsamique 🌱

AILES DE POULET 12 \$

Style-Coréen Servi Avec Salade De Chou

STEAK SÉLECTIONNÉ PAR LE CHEF

Sélectionnés par le chef pour la meilleure coupe et la meilleure saveur

Servi avec des quartiers de pommes de terre à la grecque et du brocoli rôti

Prix du marché

MOULES MARINARA 26 \$

Servi Avec Des Frites Salées Au Parmesan, Ail Et Herbes 🌱

MOULES PARISIENNES 30 \$

Servi Avec Sauce Crémeuse À La Bière Et Des Frites Salées Au Parmesan, Ail Et Herbes 🌱

PLAT PRINCIPAL

BURGER DE BŒUF 20 \$

Oignons Caramélisés, Sauce BBQ, Fromage Suisse, Laitue, Tomate, Oignons Rouges Marinés. Servi Avec Frites Salées Au Parmesan, Ail Et Herbes

STROGANOFF AUX CHAMPIGNONS SAUVAGES 22 \$

Mélange De Champignons sauvages Dans Une Sauce Crémeuse Au vin Blanc, Servi Sur Spaghetti 🌱🌱

PAIN PLAT À LA BURRATA 22 \$

Pesto De Noix De Grenoble, Tomates Cerises Confites, Salade De Roquette 🌱

TACOS AU PORC EFFILOCHÉ 24 \$

Sauce BBQ, Salade De Chou, Oignons Rouges Marinés, Coriandre Servi Avec Frites Salées Au Parmesan, Ail Et Herbes 🌱

BURGER DE POULET FARCI 24 \$

Pesto De Noix De Grenoble, Tomates Séchées, Mozzarella, Oignon Rouge Mariné Servi Avec Frites Salées Au Parmesan, Ail Et Herbes

BOULETTES DE DINDE 24 \$

Servi Sur Orzo Crémeux Et Asperges Au Zeste De Citron

POULET TOSCANE 28 \$

Riz Long Grain Aux Herbes, Poivrons Rouges Et Brocolis Rôtis 🌱

SAUTÉ DE CREVETTES À LA NOIX DE COCO 30 \$

Brocolis, Asperges, Poivrons Rouges, Pois Mange-Tout, Mini-Maïs, Servi Avec Du Riz Collant À La Lime Et Coriandre 🌱

SEABASS CUIT AU FOUR 40 \$

Avec Une Sauce À L'ail Crémeux, Un Mélange De Pommes De Terre Assaisonnées Avec Poivron Rouge, Maïs Doux, Tomates Cerises, Jalapeños Et Coriandre Fraîche 🌱

RISOTTO AUX PÉTONCLE ET SAFRAN 30 \$

Avec Pétoncles Poêlés 🌱

PÂTES ROSÉES À LA BURRATA 26 \$

Pâtes sautées avec des tomates rôties maison et fromage burrata crémeux 🌱

PÂTES AU PESTO 20 \$

Avec des tomates cerises et du fromage Bocconcini 🌱

FISH AND CHIPS 25 \$

Servi Avec Salade De Chou, Frites À L'ail Et Au Parmesan Salés Aux Herbes Et Aioli Épicé

PLATEAU DE POULET FRIT 30 \$

Servi Avec Salade De Chou, Frites À L'ail Et Au Parmesan Salés Aux Herbes Et Une Sauce Chipotle