***Les tartares***

*(Repas servis avec frites maison, ou salade)*

**Saumon concombre aneth 14/26**

Huile d’olive, concombre, aneth, câpres, cornichons, échalotes, Tabasco

**Bœuf classique 15/28**

Jaune d’œuf, Dijon, échalotes, câpres, cornichon, Tabasco, Worcestershire, fines herbes

**Saumon fumé érable 16/30**

Saumon fumé maison, moutarde à l’ancienne, échalotes, fines herbes, noix de pécan

**Thon coco, cari, Sri Racha 17/32**

Lait de coco, cari rouge, coriandre, lime, échalotes

**Bœuf chef Ray 18/34**

Foie gras au sel, parmesan, lardons, huile de truffes, jaune d’œuf, Dijon, échalotes, câpres, cornichons, fines herbes

***La Cantine***

**Salade de poulet laqué à l’érable 18**

Vinaigrette érable balsamique, poulet laqué, sésames rôtis

**Salade de canard porto bleuet 20**

Canard confit, vinaigrette porto bleuets, croutons, cheddar 3 ans

**Burger de bœuf BLT 20**

Sauce BBQ maison, bacon, laitue, gruyère, tomate

**Moules et frites 22**

Marinière, Poulette, Marinara, Bleu, Dijon, Aphrodite

**Steak et frites 28**

Copeaux de p-d-t, cheddar orange, crème sûre

**Fish’N ’chips sauce tartare 19**

Morue, panure à la bière, frites maison (possibilité sans gluten)

**Tacos de crevettes popcorn 19**

(3) Tortillas de maïs, salsa mangues, ananas, coriandre, mayo épicée

**Tatacos de thon 19**

 (3) Tortillas de maïs, salsa, Haricots noirs coriandre, mayo épicée

**Poutine aux côtes levées BBQ 20**

Côtes levées de la porcherie Ardène, fromage en crottes, jus de braisage BBQ

**Calmars frits 17**

Persillade, ail, citron, crème sure