

PRIMO

SALADE CÉSAR TH 16

Salade, sauce César, croûtons maison, anchois
CAESAR SALAD - Salad, Caesar sauce, homemade croutons, anchovies

POLPETTES DE VEAU BRAISÉ TH 19

Sauce tomate San Marzano
BRAISED VEAL MEATBALLS - San Marzano tomato sauce

CALMARS ET CREVETTES FRITS 25

Calmars, crevettes, duo de sauces aioli fumé et sauce marinara
FRIED CALAMARI AND SHRIMP - Calamari, shrimp, smoked aioli and marinara sauce duo

FROMAGE PAILLASSON GRILLÉ SUR PAIN BRIOCHÉ TH 19

Fromage Paillasson, pain brioiché, radis, betteraves jaunes, haricots verts, amandes effilées, salsa verde, vinaigre de xérès
GRILLED PAILLASSON CHEESE ON BRIOCHE BREAD - Paillasson cheese, brioche bread, radish, yellow beets, green beans, sliced almonds, salsa verde, sherry vinegar

SALADE D'AUTOMNE GRILLÉE 22

Quartiers de fenouil, artichaut, chips de patate douce, mayonnaise aux herbes
GRILLED AUTUMN SALAD - Fennel quarters, artichoke, sweet potato chips, herb mayonnaise

BEIGNET DE CRABE 20

Mayonnaise au safran, salade de mâche, cresson rouge, tomates cerises multicolores
CRAB CAKE - Saffron mayonnaise, watercress, red watercress salad, multicolored cherry tomatoes

AL TAGLIO

LÉGUMES GRILLÉS TH 25

Artichaut, brocolini, aubergine, oignons rouges, ricotta, olives kalamata, ail confit et passata
GRILLED VEGETABLES - Artichoke, broccolini, eggplant, red onions, ricotta, Kalamata olives, confit garlic and passata

PEPPERONI TH 26

Pepperoni salé à sec, chair de saucisse, Fior di latte et feuilles de basilic
PEPPERONI - Dry-cured pepperoni, sausage meat, Fior di latte and basil leaves

PALOURDES 29

Crème de Chardonnay, ail rôti, poivre noir
CLAMS - Chardonnay cream, roasted garlic, black pepper

PASTA

CASARECCE SAUCE PUTTANESCA TH 20

Tomates, olives noires, câpres, origan & parmesan frais
CASARECCE PUTTANESCA SAUCE - Tomatoes, black olives, capers, oregano & fresh parmesan

RAVIOLIS AU RICOTTA TH 27

Sauce ragù, basilic frais et tomates cerises confites
RICOTTA RAVIOLI - Ragù sauce, fresh basil and sun-dried cherry tomatoes

BUCATINI AUX PALOURDES 28

Crème réduite au vin blanc, échalote, ail rôti, épinards et bette à carde
BUCATINI CLAMS - White wine cream reduction, shallots, roasted garlic, spinach and Swiss chard

CARNE E PESCE

DORADE POËLÉE 36

Purée de chou-fleur, Romanesco, sauce vierge, tomates cerises & zeste de citron
PAN-SEARED SEA BREAM - Cauliflower purée, Romanesco, vinaigrette sauce, cherry tomatoes & lemon zest

FILET MIGNON GRILLÉ 74

Pommes de terre dauphinoises, brocolis grillés, sauce au vin rouge et échalotes
GRILLED FILET MIGNON - Dauphinoise potatoes, grilled broccolini, red wine sauce and shallot

CONTORNI

HUÎTRES DU MARCHÉ

Mignonette à l'échalote, sauce piquante, citron 6/25 12/50
MARKET OYSTERS - Shallots mignonnette, hot sauce, lemon

PLATEAU DE CHARCUTERIES ET FROMAGES FINS 35

Noix, légumes marinés
PLATTER OF FINE CHARCUTERIES AND CHEESES - Nuts, marinated vegetables

BROCOLIS GRILLÉ 12

Brocolis et parmesan
GRILLED BROCCOLI - Broccolis and parmesan

FOCACCIA MAISON 9

HOMEMADE FOCACCIA

FRITES 8

Mayonnaise maison
FRIES - Homemade mayonnaise

EXTRA SAUCE AU VIN ROUGE 4

EXTRA RED WINE SAUCE

DOLCE

CRÈME CARAMEL À LA CAMOMILLE 12

Maïs soufflé au caramel
CHAMOMILE CARAMEL CREAM - Caramel popcorn

TIRAMISU TH 12,50

Mascarpone au café et noisettes, joconde du chef
TIRAMISU - Mascarpone coffee-hazelnut & joconde chef way

GÂTEAU FORÊT-NOIRE TH 13

Sauce au chocolat
BLACK FOREST CAKE - Chocolate sauce

Les items "TH" peuvent être sélectionnés pour une Table d'hôte 3 services.
Offert seulement en prévente pendant les spectacles.

"TH" items can be selected for a 3-course "Table d'hôte". Only available in presale during shows.





COCKTAILS

FLOWER	<u>17</u>	LE CERBÈRE	<u>17</u>
Gin Malfy Rosa, jus de citron, sirop d'orgeat, jus de pomme, concombres, tonic MALFY ROSA GIN, lemon juice, orgeat syrup, apple juice, cucumbers, tonic		Galliano, Rhum blanc Captain Morgan, jus de lime, bière de gingembre, amers Angostura, menthe Galliano, Captain Morgan White Rum, lime juice, ginger beer, Angostura aromatic bitters, mint	
LE SPIN-O-RAMA	<u>17</u>	L'ÉCHAPPÉE	<u>17</u>
Vodka aromatisée White Claw Cerise Noire, St-Germain, sirop d'érable, jus de citron et romarin, bière de gingembre White Claw Black Cherry Flavoured Vodka, St-Germain, maple syrup, lemon juice and rosemary, ginger beer		Rhum blanc Captain Morgan, jus de lime, sirop de framboise, soda Captain Morgan White Rum, lime juice, raspberry syrup, soda	
KNUCKLES	<u>17</u>	LA PROLONGATION	<u>17</u>
Téquila Jose Cuervo, Aperol, jus de lime Jose Cuervo Tequila, Aperol, lime juice		Bailey's, Amaretto, Caldi di Napoli, Espresso	
LA LÉGENDE	<u>17</u>		
Bourbon Bulleit Frontier, Triple Sec, mousseux, jus de lime, sirop de framboise, oranges, menthe Bulleit Frontier Bourbon, Triple Sec, sparkling wine, lime juice, raspberry syrup, oranges, min			

MOCKTAILS

ROADRUNNER	<u>12</u>	POCKET ROCKET	<u>12</u>
Jus d'ananas, jus de canneberge, jus de lime, grenadine, soda, menthe Pineapple juice, cranberry juice, lime juice, grenadine, soda, mint		Jus de pamplemousse, jus de lime, sirop de framboise, romarin, soda Grapefruit juice, lime juice, raspberry syrup, rosemary, soda	

Balayez le code QR pour consulter notre carte complète de vins et autres boissons alcoolisées.

Scan the QR code to see our full wine and spirits list.

