

MENU POUR EMPORTER

TAPAS

CALMARS FRITS 19	MAC & CHEESE 19
Servis avec tzatziki maison	Bacon, sauce au cheddar, Mozzarella et Monterey Jack gratinés
JARDIN GREC  16	CHOU-FLEUR FRIT  15
Tomates, concombres, olives, oignons marinés, fromage en grains et vinaigrette pomme grenade	Sauce chimichurri, sauce ranch maison
BÂTONNETS DE FROMAGE  13	AILES DE POULET
Classiques et croustillants, servis avec salsa maison	Choix de sauce thaï, épicée ou sucrée
	6 AILES 15
	12 AILES 24

À PARTAGER

NACHOS AU POULET 28	LA RUSTIQUE 47
Garnitures classiques, poulet, mélange de mozzarella et Monterey jack gratiné	Cheddar vieilli, halloumi, brie, chorizo, prosciutto maison, salami Genoa, olives tièdes, cornichons, oignons perlés

PLATS PRINCIPAUX

WRAP AU POULET 21	BURGER JEANSON 26
Poulet buffalo, bacon, tomates, laitue, oignons marinés, sauce ranch maison, servi avec salade	Brie, champignons sautés, oignons caramélisés, bacon, laitue, tomate, mayonnaise, sauce BBQ, servi avec frites
POUTINE OVERFLOW 24	
Brisket de boeuf, porc effiloché, bacon, oignons caramélisé, champignons, sauce fumée maison	

TARTARES

60g servi avec croutons	16
120g servi avec croutons et salade	26
Extra tartare 120g (protéine au choix)	14

TARTARE DE SAUMON ORIGINAL	TARTARE DE SAUMON ASIATIQUE
Salsa d'ananas, rémoulade de céleri rave, câpres, échalotes françaises	Wafu, ciboulette, sriracha, amandes rôties, graines de sésame grillées
TARTARE DE BOEUF ORIGINAL	TARTARE DE BOEUF À YARGEAU
Câpres, sriracha, cornichons, oignons sûrs, échalotes françaises	Cheddar vieilli, oignons caramélisés, échalotes françaises, persil, huiles, Dijon, Worcestershire
TARTARE DE CANARD	TARTARE DU MOMENT
Noix de Grenoble, échalotes françaises, canneberges séchées, huile d'olive, sriracha	Création de notre chef