

m é l i s s e

EN SOIRÉE

SOUPE DU JOUR – 7

Servie avec une tranche
de pain grillée au levain

SALADES

SALADE VERTE – 6,50

Verdure, tomates cerises,
concombres et vinaigrette au carvi

SALADE DE CHOUX – 6,50

Choux, carottes, vinaigre de riz,
graines de céleri

HARICOTS FINS, CHAMPIGNONS, LARDONS ET ŒUF POCHÉ – 12

Haricots fins, champignons
boutons, lardons croustillants, œuf
poché, copeaux de Parmigiano
Reggiano, chips de pommes de
terre rattes, verdure et vinaigrette

COURGETTES ET FRAISES du QUÉBEC – 12

Courgettes vertes et jaunes, fraises
du Québec, noisettes, endives,
ricotta et croûtons de pain

CAPRESE – 14

Tomates ancestrales, mozzarella,
concombre, caramel de tomates,
huile de basilic, copeaux de
parmesan, croûton

LÉGUMES

PURÉE DE FENOUIL au CITRON – 7,50

Concassé d'olives vertes et pacanes

OIGNONS GRILLÉS, CRÈME SÛRE ET ÉPICES – 6

PURÉE D'HARICOTS BLANCS, ROMARIN ET AIL RÔTI – 6

ASPERGES du QUÉBEC GRILLÉES – 11

copeaux de parmesan, boutons de
marguerite et vinaigrette à la
moutarde

POELÉE de CHAMPIGNONS SAUVAGES, MISO ET AIL RÔTI

– prix selon l'arrivage

PLATEAU DE CHARCUTERIE – 18

ASSIETTE DE FROMAGES FINS – 18

Servi avec pâte de coing, pain grillé
et croûtons

VIANDES

CÔTES LEVÉES SAUCE au THÉ FUMÉ – 17

cuites au four dans un mélange
d'épices maison, cuisson terminée
sur le grill avec une sauce au
Lapshang Souchong, sésame

MORTADELLE GRILLÉE – 16

Épaule de porc du Québec,
pistaches et poivre noir, tomates
cerises et pousses de moutarde
biologique

KEFTA de VEAU – 14,50

Veau du Québec, hummus et
Honeycrisp

FLAN D'AGNEAU – 16

cuit sous-vide et grillé, salade de
fenouil et radis du québec

ARAIGNÉE de BŒUF du QUÉBEC – 15

vinaigrette au poivre vert

POISSONS et FRUITS de MER

CREVETTES SAUVAGES – 17

coriandre, lime, ananas grillés

CALMARS GRILLÉS – 15

vinaigrette citron et origan,
quartiers de citron, quinoa frit

SAUMON GRILLÉ – 17

vinaigrette au fruit de la passion,
chocolat blanc et pistaches

PÂTES

pâtes, bouillon de miso et ail
rôti, tartuffata et champignons

PLATEAU D'HUÎTRES

6 HUÎTRES – 15

12 HUÎTRES – 24

5 À 7

Verre de Cava – 6

CONDIMENTS

harissa maison – 4,50

pickle de grains de moutarde

– 3

moutarde fumée – 3

ricotta – 5

chimichurri – 4,50

