



**Pain plat (2) 6**  
Cuit sur le grill, huile aux herbes

**Beurre du Marché 3**  
Beurre fouetté à l'ail noir

**HUITRES (après 15h)**

Demi-douzaine 18  
Douzaine 36

**SALADES**

Salade de Choux 12  
Choux vert, carottes, choux frisé, coriandre, sumac, chili

Bol Guédille 22  
Crevettes nordiques de l'Île-du-Prince-Édouard, céleri, mayonnaise, citron, coriandre, laitue iceberg

Salade de Concombres 15  
Rondelles de concombre, aneth, menthe, fromage Taliah

Salade de Carottes 16  
Mélange de carottes ancestrales marinées et grillées, noix de Grenoble, sarrasin, persil, miel

Salade de Tomates 19  
Tomates ancestrales tranchées finement, ricotta, brioche \*

Salade Verte 12  
Laitue croquante, vinaigrette aux oignons verts grillés

Salade de Brocoli César 13  
Brocoli grillé, ail confit, fromage Au Gré des Champs

**BROCHETTES**

Du Marché (2) 25  
Courgette, aubergine, oignons, champignons, miel et soja

Radis (2) 13  
Radis grillés, miel, Dijon

**PLATS**

Pieuvre Grillée 36  
Tomates concassées, olives noires, câpres

Saucisse 18  
Saucisse de bœuf Aliments Viens, cuite sur le grill, Sauce vierge

Agneau Mouhamara 15  
Agneau haché, cumin, mouhamara épicé

Truite 26  
Filet de truite fumée glacée à l'érable, verdure

**TREMPETTES - 6\$ CHACUNE, 3 POUR 15\$**

Hummus 6  
Pois chiches, tahini, citron

Kopanisti 6  
Émulsion de fromage feta et poivron rouge grillé

Aubergine 6  
Caviar d'aubergines, tomates cerises, agrumes

Tapenade 6  
Olives Kalamata et Cerignola, zeste de citron

Tzatziki 6  
Yogourt, concombre, ail confit, menthe

Ajoblanco 6  
Amandes rôties, ail, citron

Maïs Sucré 6  
Maïs grillé en crème, piment d'Espelette

**DENT SUCRÉE**

Forêt-noir 12  
Gâteau au chocolat, mascarpone, cerises

**Autant que possible, nos ingrédients proviennent des fermes de nos partenaires : Miel MTL, Les Jardins Sauvés-Lafrance, 400 Pieds de Champignons, Les Fermes Valens.**

**Venez les découvrir à notre marché fermier hebdomadaire, tenu chaque samedi de 9 h à 14 h.**