

# MENU ORIGINE

Mise en bouche	Croustilles nature	3.50
	Olives Marinées aux agrumes Pour emporter +1,00	4.75
	Mélange de noix épicées maison	4.50
	Soupe froide de concombre au raifort	5,00
	Soupe chaude parmentière	5,00
	Potage de chou-fleur et citron confit, yogourt aux herbes fraîches	5,00
	Bruschetta maison	5,00
	Saucisse de Toulouse grillée (contient des noix)	5.50
	Crevettes fraîches sur lit de niçoise	9,50
	Baguette rôtie au prosciutto et à la composée tomate-olives	9.50
Plat à partager	Mousse de foie de volaille et gelée de sirop d'érable	6.50
	Trio de tapenades servi avec croustille de pita épicé	8.50
	Nachos et trio de salsa	8.50
	Nachos gratinés	13.50
Salade	Plateau de fromages fins	13,00
	Assiette de charcuteries (pour 2)	17.50
	Salade du Moyen-Orient avec raisins secs, parfumée à la menthe	7.95
	La César (avec bacon)	9.95
	La César au poulet grillé (avec bacon)	13.50
	Salade fraîche de betteraves et pommes parfumée au gingembre	9.95

## Sandwich

SANDWICHES SERVIS AVEC SALADE DU CHEF, SALADE CESAR (+ 2 \$),  
SOUPE DE CONCOMBRE, SOUPE DE CHOU-FLEUR OU SOUPE PARMENTIERE

Le végétarien aux avocats et tapenades d'olive et pois chiches	9.50
Le légumes grillés et gouda fumé, mayonnaise au basilic frais	10.50
Le thon à l'huile d'olive et fenouil sur fougassette aux olives (SANDWICH OUVERT)	10.95
Le saucisse grillée et salade de choux servis sur pain ciabatta	12.50
Le club du bistro (poulet, tomate, bacon, avocat)	12.50

## Plat chaud

Suprême de poulet aux deux haricots	16.00
Saumon sur lit de lentilles	17.50

## Dessert

Suprême d'agrumes sur panna cotta à la fraise et au basilic	6.00
Truffé glacé au chocolat	6.00
Duo de crème brûlée	6.00

*Menu sujet à changements*



# ORIGINE

Tous nos plats sont faits de manière artisanale  
et peuvent contenir des noix ou des traces de noix.

Des frais de service de 15 % seront appliqués pour les  
groupes de 6 personnes et plus.