

L'artiste

MENU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h00

La table d'hôte comprend un choix de potage ou de salade verte, un choix de plat principal, un dessert du chef et un café ou thé (the « table d'hôte » includes a choice of soup or salad, a choice of entree, a dessert and coffee or tea)

Veuillez aviser votre serveur/serveuse de toutes allergies alimentaires AVANT de commander votre repas. (Please advise your server of any food allergies BEFORE you order.)

	à la carte	table d'hôte midi
ENTRÉE (<i>Appetizer</i>)		
Soupe du moment <i>Soup of the day</i>	6	
Salade verte, raisins secs, vinaigrette xéres <i>Green salad, dried grapes and xeres dressing</i>	6	
Salade de légumes grillés <i>Grilled vegetable salad</i>	7	+2
Tomates, mozzarella, échalotes marinées, pesto basilic <i>Mozzarella, tomatoes with sour cream and chive</i>		9 +2  
Tartare saumon, crème sure, ciboulette <i>Salmon tartar with sour cream and chives</i>	15	 
Tartare bœuf, câpres, huile de truffe <i>Beef tartar with capers and truffle oil</i>	16	 
Entrée du jour <i>Appetizer of the day</i>	prix du marché <i>(price market)</i>	? 
À GRIGNOTER (<i>small plate</i>)		
Olives mixtes marinées <i>Marinated mixed olives</i>	6	
Noix aux épices berbères <i>Berber nuts</i>	6	
Frites régulières ou frites de patates douces <i>French fries or sweet potatoes French fries</i>		6
Tartinades (hummus, tzatziki, caviar aubergine, pitas) <i>Spreads (tzatziki, eggplant caviar and pita bread)</i>	12	  
Ailes de poulet à Barrette (6) <i>Barrette's famous chicken wings (6)</i>	9	
Ailes de poulet à Barrette (12) <i>Barrette's famous chicken wings (12)</i>	16	
Calmars frits, mayonnaise à l'ail confit <i>Fried calamari with garlic mayonnaise</i>	16	
Plateau de charcuteries, légumes marinés <i>Charcuterie plate (cold cuts), marinated vegetables</i>	18	 
Plateau de fromages québécois <i>Quebec cheese platter</i>	18	  
Plateau de charcuteries et fromages de Michel <i>Charcuterie platter and Michel's favorites cheeses</i>	18	  



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)














noix (nuts)

MENU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h00

La table d'hôte comprend un choix de potage ou de salade verte, un choix de plat principal, un dessert du chef et un café ou thé (*the « table d'hôte » includes a choice of soup or salad, a choice of entree, a dessert and coffee or tea*)

Veuillez aviser votre serveur/serveuse de toutes allergies alimentaires AVANT de commander votre repas. (Please advise your server of any food allergies BEFORE you order.)

	à la carte	table d'hôte midi	
PLAT (<i>entree</i>)			
Spaghetti bolognaise des patrons Boss bolognese spaghetti	15	23	 
Burger choix du chef, frites de patates douces et salade <i>Burger of the day with sweet potatoes French fries and salad</i>	17	25	
Entrecôte grillée, échalotes confites, frites maison <i>Grilled entrecote steak with shallots and homemade French fries</i>	18	26	
Fish & Chips, frites et salade <i>Fish & Chips with French fries and salad</i>	20	28	
Salade de canard <i>Duck salad</i>	22	30	
Tartare saumon, crème sure, ciboulette, frites et salade <i>Salmon tartar with sour cream, chive, French fries and salad</i>	25	33	 
Tartare bœuf, câpres, huile de truffe, frites et salade <i>Beef tartar with chives, French fries and salad</i>	26	34	 
Plat du jour <i>Main course of the day</i>		prix du marché <i>(price market)</i>	
Dessert du moment (<i>dessert of the day</i>)			
Café, thé, tisane <i>Coffee, tea, herbal tea</i>		5	
Menu enfant (12 ans et moins) <i>Child menu (12 years and younger)</i>		3	
Potage, pâtes, crème glacée et un breuvage <i>Soup, pasta, ice cream and a drink</i>		11	 



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)



noix (nuts)