

















L'artiste

MENU MIDI

Disponible de 11h30 à 15h00

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 (Appetizer)		
Soupe du moment <i>Soup of the day</i>	6	
Salade verte <i>Green salad</i>	6	
Saumon fumé de l'Artiste, crème sure à l'aneth <i>Mozzarella, tomatoes with sour cream and chive</i>	10 +2	
Tartare saumon, crème sûre, ciboulette <i>Salmon tartar with sour cream and chives</i>	16	 
Tartare bœuf, câpres, huile de truffe <i>Beef tartar with capers and truffle oil</i>	17	 
Entrée du jour <i>Appetizer of the day</i>	prix du marché <i>(price market)</i>	
À GRIGNOTER (small plate)		
Olives mixtes marinées <i>Marinated mixed olives</i>	6	
Noix aux épices berbère <i>Berber nuts</i>	6	
Frites ou frites de patates douces <i>French fries or sweet potatoes French fries</i>	6	
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>	19	 
Plateau de fromages québécois <i>Quebec cheese platter</i>	19	  
Plateau de charcuteries et fromages de Michel <i>Charcuterie platter and Michel's favorites cheeses</i>	19	  



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)
















gluten (gluten)



noix (nuts)

Le **MENU TABLE D'HÔTE** comprend un choix de potage ou 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 main course, one dessert and coffee or tea)

	à la carte	table d'hôte midi	
PLAT (main course)			
Spaghetti bolognaise des patrons <i>Spaghetti with house Bolognese sauce</i>	15	23	 
Macreuse de bœuf à l'orange, purée pommes de terre <i>Beef stew (style scoter) orange flavors with potatoes purée</i>	17	25	
Entrecôte grillée, sauce maison moutarde, frites maison <i>Grilled entrecote steak, mustard sauce and French fries</i>	18	26	
Saumon rôti, légumes d'hiver, sauce vin blanc <i>Roasted salmon with white wine sauce, winter vegetables</i>	21	29	
Tartare saumon, crème sûre, ciboulette, frite et salade <i>Salmon tartar with sour cream, chives, French fries and salad</i>	26	34	 
Tartare bœuf, câpres, huile de truffe, frite et salade <i>Beef tartar with sour cream, chives, French fries and salad</i>	27	35	 
Plat du jour <i>Main course of the day</i>		prix du marché <i>(price market)</i>	
DESSERT DU MOMENT (dessert of the day)		5	
Café, thé, tisane <i>Coffee, tea and tisane</i>		3	
Menu enfant (12 ans et moins) <i>Child menu (12 years and younger)</i>			
Potage, pâtes ou pépites de poulet, crème glacée et un breuvage <i>Soup, pasta or chicken nuggets, ice cream and a drink</i>		11	  



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)



noix (nuts)