

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 (<i>Appetizer</i>)		
Soupe du moment <i>Soup of the day</i>	6	
Salade verte, vinaigrette xérès, raisins blond <i>Green salad with xérès and golden blond grapes dressing,</i>	6	
Tomates Mozzarella, réduction balsamique, huile d'olive, échalotes marinées <i>Tomatoes and mozzarella with a balsamic reduction, olive oil and marinated shallots</i>	10	+2 
Tartare saumon, crème sure, 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	 
Salade César <i>Caesar Salad</i>	9	
Entrée du jour <i>Appetizer of the day</i>		prix du marché <i>(price market)</i>
À GRIGNOTER (<i>small plate</i>)		
Olives mélangées 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	
Calamars 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>	27	  



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)


















noix (nuts)

L'artiste

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>House ragu (meat sauce) served on spaghetti</i>	15	23	 
Pavé de morue , salsa verte de légumes d'été <i>Cod with salsa verde and summer vegetables</i>	17	25	
Entrecôte & frites, sauce au poivre <i>Rib steak with French fries and pepper sauce</i>	18	26	
Burger du chef <i>Burger of the day</i>	17	25	  
Salade de crevettes et calamars <i>Shrimps and calamari salad</i>	19	27	
Tartare saumon, crème sure, ciboulette, frites et salade <i>Salmon tartar with sour cream, chives, French fries and salad</i>	26	34	 
Tartare bœuf, câpres, huile de truffe, frites et salade <i>Beef tartar with capers, truffle oil, French fries and salad</i>	27	35	 
Salade César façon l'Artiste <i>L'Artiste Caesar salad</i>	18	26	
- Poulet grillé / <i>Grilled chicken</i>	18	26	
- Crevettes grillées / <i>Grilled shrimps</i>	18	26	
- Tofu grillé / <i>Grilled tofu</i>	18	26	
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, tisane</i>	3		
Menu enfant (12 ans et moins) <i>Child menu (12 years old and younger)</i>			
Potage, pâtes ou pépites de poulet, crème glacée et un breuvage <i>Include soup, pasta or chicken nuggets, ice cream and a drink</i>	11		  



produit laitier (dairy product)



fruits de mer (seafood)



gluten (gluten)



noix (nuts)