



## CE MIDI...

## Entrées

<b>Potage du moment</b>	9
<i>fait de légumes du Marché Richard St-Pierre en saison</i>	
<b>Tataki de thon, salade de fraises et feta</b>	21
<i>vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires, fraises du Québec et feta</i>	
<b>Salade César façon Baboche</b>	Entrée 10 / Repas 17
<i>avec pancetta</i>	
<b>Avec poulet grillé du Québec</b>	EXTRA 8
<b>Salade Bistro</b>	Entrée 9 / Repas 16
<i>tomates, radis, concombres, carottes, balsamique</i>	
<b>Ajout de viandes : poulet (+8\$), crevettes (+9\$), tataki de thon (+8\$)</b>	
<b>Mac and cheese sauce aux trois fromages</b>	14
<i>macaronis, sauce aux trois fromages, parmesan, cheddar vieilli et mozzarella</i>	
<b>Escargots à la provençale</b>	16
<i>gratinés, huile au persil, et petit pain brioché</i>	
<b>Saumon fumé</b>	18
<i>croûtons, yogourt aux herbes, fenouil, roquette et sumac</i>	

<b>Entrée de tartare de saumon</b>	18	
<i>moutarde de Dijon, sauce aux pommes, moutarde à l'ancienne, sésame torréfié, oignons verts et petit pain brioché</i>		
<b>Plateau d'Antipasti</b>		
<i>Prosciutto, mini saucissons William Walter, pépérette, brie, cheddar vieilli, bâtonnet à l'oignon et fromage, olives</i>		26
<b>Nachos</b>		
<i>Fromage, poivrons verts, poivrons rouges, tomates concassées, olives noires, oignon vert, piments forts, recouvert de sauce aux 3 fromages</i>		17
<b>Brie Alexis fondant canneberges, noix de Grenoble</b>	16	
<i>recouvert de miel Gauvin, canneberge et noix de Grenoble</i>		
<b>Frites et mayo</b>	5	
<b>Frites de patates douces et mayo</b>	7	

## Desserts

Tous nos desserts sont faits d'ingrédients simples et de produits laitiers québécois

<b>Praliné croquant</b>	10
<b>Profiteroles</b>	10
<b>Crème brûlée</b>	8
<b>Moelleux au chocolat</b>	8
<b>Explosion chocolat, caramel</b>	8
<b>Croustillant pommes, caramel</b>	8



## CE MIDI...

## Plats principaux

<b>Tataki de thon, salade de fraises et feta</b>	30
<i>vinaigrette aux agrumes, tapenade d'olives noires</i>	
<b>Suggestion du sommelier : Oyster Bay Rosé, Malborough</b>	
<b>Tartare de saumon, frites et salade</b>	30
<i>moutarde de Dijon, sauce aux pommes, moutarde à l'ancienne, sésame torréfié, oignons verts et petit pain brioché</i>	
<b>Saucisses William Walter &amp; pennine sauce rosée</b>	30
<i>2 saucisses servi sur pommes de terre aligots, pennines sauces rosée et concassé de tomates</i>	
<b>Suggestion du sommelier</b>	
<b>Poke bol aux crevettes</b>	20
<i>edamames, poivrons, oignons verts, concombres, riz, carottes, sésame et sauce Wafu et soya</i>	
<b>Suggestion du sommelier: Oyster Bay, Pinot Grigio, Hawkes Bay</b>	
<b>Ballotine de poulet</b>	26
<i>farci de chair à saucisses et mozzarella fumée, fond de volaille émulsionné au beurre, légumes et purée du jour</i>	
<b>Suggestion du sommelier</b>	
<b>Pizza façon Baboche « Flame » 6"</b>	22
<i>Pâte feuilleté, sauce à la crème fraîche, lardon &amp; oignon, concassée de tomates et épinard</i>	
<b>Suggestion du sommelier : Chianti Classico, Mazzei Fonterutoli</b>	

<b>Panini jambon et fromage suisse avec soupe ou salade</b>	17
<i>tomates et roquette, dijonnaise ou moutarde au miel</i>	
<b>Suggestion du sommelier : Quinta de Simaens Vinho Verde</b>	
<b>Burger de bœuf décadent et frites</b>	21
<i>suisse, smoked meat, bacon, tomates, oignons champignons caramélisés, laitue, émulsion beurre et paprika fumé</i>	
<b>Suggestion du sommelier : Barossa Valley Estate Shiraz</b>	
<b>Côtes levées sauce à la bière avec frites (1 rack)</b>	32
<b>Côtes levées sauce à la bière avec frites (1/2 rack)</b>	22
<b>Suggestion du sommelier : Barossa Valley Estate Shiraz</b>	
<b>Bavette de bœuf 6 oz</b>	30
<i>choix de beurre composé aux herbes ou sauce aux poivres, pommes de terre aligot et légumes</i>	
<b>Suggestion du sommelier : Sebastiani, Cabernet-Sauvignon, Californie</b>	
<b>Raviolis champignons et ail rôti</b>	24
<i>sauce crème, vin blanc et ail, huile aux herbes, roquette et tomates confites</i>	
<b>Suggestion du sommelier : Montepulciano d'Abruzzo, Costadoro</b>	
<b>Fettucine aux crevettes</b>	30
<i>Crevettes et parmesan, sauce crème et vin blanc et ail</i>	
<b>Suggestion du sommelier : Chablis, La Chablisienne, Cuvée La Sereine</b>	

**Menu Midi-Express du jour au choix du chef! Renseignez-vous auprès de votre serveur**

### Créez votre expérience

Ajoutez ou personnalisez vos accompagnements à votre goût

	Substitution	Ajout		Substitution	Ajout
Frites	+2\$	+6\$	Salade César	+2,50\$	+8\$
Frites de patates douces	+2\$	+8\$	Champignons poêlés	+3\$	+6\$
Légumes de saison	+2,50\$	+7\$	Crevettes	+5\$	+9,50\$
Salade du Bistro	+2\$	+5\$	Pommes de terre aligot	+2,50\$	+8\$