

MENU D'HIVER

Entrée

SOUPE DU MOMENT 8
Demandez à votre serveur!

SOUPE À L'OIGNONS, À LA BIÈRE 11
Soupe à l'oignon à la bière garnie de croûton et fromage mozzarella

PAIN BRETZEL 7
6 pains bretzels chauds artisanaux du GALOTO et beurre aux herbes et épices

BRIE FONDANT FESTIF 13.5
Compoté de figues et pommes, oignons confits et noix de Grenobles caramélisées

SALADE DE BETTERAVES 14
Vinaigrette aux pommes et balsamique blanc, betteraves, fromage de chèvre crémeux, noix caramélisées, oignons frits, bacon et épinards.



Repas

GNOCCHIS AU BOEUF BRAISÉ ET CHAMPIGNONS 24
Champignons shiitakes et paris, jus de cuisson poivré, dés de patate douce, oignons rouges, épinards, ricotta, ciboulette.

VERT SAUMON 29
Saumon SIMMER rôti au four, chapelure de nori, servi sur un spaghetti de courgette et épinards crémeux au lait de coco aux herbes fraîches, garni de concombres marinés au gingembre.

BURGER FAB FESTIF 24
Pain du GALOTO à la patate douce local, brie, champignons, poivrons grillés, laitue et mayo au whiskey Sortilège et pesto de tomates séchées. Servi avec salade du jour et salade verte.

PIZZA FIGUE ET PROCSUITTO 22
Pâte à pizza artisanale du GALOTO, sauce crémeuse au vin blanc, compote de figue, fromage de chèvre, prosciutto, oignons rouges, garnie de roquette et sirop balsamique. Servie avec salade verte.

PIZZA FABBQ 20
Pâte à pizza artisanale du GALOTO, porc effiloché au BBQ, poivrons, piment fort, oignons rouges, tomates cerises, bacon, mozzarella et crème sure, Servie avec salade verte



MENU D'HIVER

Repas



TARTARE DE CANARD 31

Figues, pistaches, fromage de chèvre, oignons rouges, ciboulette, oignons frits et sauce Dijon et miel. Servi avec croûtons et salade.

TARTARE AUX DEUX SAUMONS 26

Tartare de saumon SIMMER frais et fumé au pesto aux tomates et agrémenté d'oignons et d'épices cajuns. Servi avec salade et croûtons maison

*POKE BOWL

Tataki de thon 21

Saumon cuit 21

Tofu 21

Riz, chou chinois, edamames, oignons frits, concombres et tomates, graines de sésame et sauce ponzu à l'érable

*NACHOS FAB 12/18

Croustilles de maïs, oignons, olives noires, poivrons, fromage, crème sure, salsa et pico de gallo maison. Disponible en grand format

Ajouter du poulet/ bacon/ porc éffiloché pour 3 \$ ou-6\$



Dessert



CHEESECAKE 8

Compoté de petits fruits et érable, garni de Cornflakes

CRÈME BRÛLÉE 8

Crème brûlée du moment, demandez à votre serveur!

BROWNIE 8

Crème fouettée au chocolat, coulis de fruits rouges, noix caramélisées et petits fruits



MENU D'HIVER

Nos collations

disponible seulement entre 13h et 17h

SOUPE DU MOMENT 8
Demandez à votre serveur!

SOUPE À L'OIGNON À LA BIÈRE 11
Soupe à l'oignon à la bière garnie de croûton et fromage mozzarella

PAIN BRETZEL 7
6 pains bretzels chauds artisanaux du GALOTO et beurre aux herbes et épices

BRIE FONDANT FESTIF 13.5
Compoté de figues et pommes, oignons confits et noix de Grenobles caramélisées

NACHOS FAB 12/18
*Croustilles de maïs, oignons, olives noires, poivrons, fromage, crème sure, salsa et pico de gallo maison. Disponible en grand format
Ajouter du poulet/ bacon/ porc effiloché pour 3 \$ ou -6\$*

OLIVES & HOUMOUS 15
Bol d'olives mélangées et houmous du moment, pain chaud et crudités de saison

CHARCUTERIE ET FROMAGE 23
Saucisson bio RHEINTAL, charcuteries bio, fromage BERGERON du moment accompagnée d'oignons confits, olives mélangées, cornichons sucrés et croûtons

PIZZA AU POULET ET FROMAGE DE CHÈVRE 20
*Pâte à pizza artisanale du GALOTO, poulet, oignons rouges, olives, poivrons, mozzarella et fromage de chèvre, épinard et huile épicée.
Servie avec salade*

Menu Midi

Entrées

Soupe du jour

Salade verte

Pain bretzel

Repas

SALADE ASIATIQUE AU POULET 20/25

Légumes sautés, fèves germées et chou nappa dans une sauce à l'arachide et lait de coco, accompagné de carottes marinées au gingembre. Arrosée d'une vinaigrette asiatique

PANINI CAJUN 18/23

Dinde, cheddar fort, bacon, tomates et mayo cajun. Servie avec une salade verte.

POKE BOWL 21/26

Choix de protéines (tataki de thon, tofu ou saumon cuit), riz, chou chinois, edamames, oignons frits, concombres, tomates, sésame, mayo ponzu à l'érable.

PIZZA ROUGE 22/27

Saucisson Rheintal, oignons rouges, tomates cerises, poivrons, roquette et sirop de balsamique. Servie avec une salade verte.

TARTARE 26/31

Tartare de saumon frais, fromage à la crème, aneth, oignons rouges, jus de lime, câpres et concombre, servie avec des croûtons maison et salade verte

MAC AND CHEESE 21/26

Macaroni au fromage, sauce à la bière 1755, pesto tomates séchées, épinard, panko et bacon

Prix assiette seule/ prix entrée et dessert

Dessert

Crème brûlée

Brownie