



## ENTRÉES

<b>OLIVES MARINÉES À L'ESPAGNOL</b>	9,50
Sélection d'olives marinées au vinaigre de sherry, graines de fenouil, romarin, ail et tranches d'orange	
<b>COMBO OLIVES MARINÉES + APEROL SPRITZ</b>	20,50
<b>POMMES DE TERRE GRELOTS</b>	11
Sautées au beurre, ail et romarin	
<b>ASPERGES GRILLÉES</b>	11
Asperges épicées grillées avec éclat de citron et fromage pecorino	
<b>CHAMPIGNONS SAUTÉS</b>	11,50
Champignons de Paris et Portobello sautés dans le beurre, thym et jus de citron	
<b>PATATES DOUCES ET SAUCE AU BEURRE DE LIME</b>	12
Arrosées d'une sauce au beurre de lime	
<b>DUMPLINGS AU PORC (VÉGÉTARIEN DISPONIBLE)</b>	14,50
Dumplings de porc, assaisonnés à l'huile de sésame et ciboulette, servis avec une sauce au gingembre et à la lime	
<b>ASSIETTE D'ENTRÉES</b>	16
Pain ciabatta grillé et parfumé à l'huile d'olive infusée d'ail servi avec bruschetta, tapenade d'olive kalamata et houmous	

## SALADES

<b>ROQUETTE CITRONNÉE</b>	13
Parsemée de quartiers de mandarine, de pamplemousse et de parmesan râpé. Recouverte d'une vinaigrette de vin Chardonnay	
<b>TOMATES, MANGUES ET MENTHE</b>	14
Servie avec chip de serrano croustillant	
<b>MÉDITERRANÉENNE GRECQUE</b>	14
Tomates, concombres, oignons rouges, olives, fromage feta, huile d'olive, citron et origan	
<b>SALADE CÉSAR TRADITIONNELLE</b>	13,50
Laitue Romaine, servie avec croutons assaisonnés, bacon croustillant, copeaux de parmesan	
<b>BURRATA ET PÊCHES GRILLÉS</b>	24
Pêches grillés citronné sur lit de roquette, tomates cerises, pistaches, fromage burrata, huile d'olives et réduction de balsamique	

## LA MER

<b>SAUMON CAJUN GRILLÉ ET SON CHUTNEY DE CITRON</b>	20
Saumon du Pacifique noirci avec nos épices cajuns, servi avec un chutney de citron	
<b>OKTAPODI</b>	22
Pieuvre grillée parfumée à l'huile d'olive infusée d'origan et de citron servi avec câpres	
<b>TATAKI DE THON AHI CROÛTE SÉSAME</b>	23
Servi avec une réduction de soya	

## LA TERRE

<b>LOUKANIKO</b>	16
Saucisse de porc traditionnelle grecque servie avec citron	
<b>POLPETTE TOSCANE</b>	14,50
Servis avec sauce tomate San Marzano et copeaux de parmesan	
<b>TACO DE POULET PASTOR</b>	17
Poulet braisé dans une sauce au jus d'ananas, achiote, piments guajillos, vinaigre de vin rouge, servi sur tortilla, accompagné de coriandre fraîche, oignons marinés, sauce verte aux tomatillos, avocat, jus de lime et piments habaneros	
<b>LIL MACS</b>	17
Deux mini burgers garnis de fromage gruyère, oignons caramélisés, cornichons à l'aneth et sauce secrète Bonsecours	
<b>SLIDERS DE BŒUF RÔTI</b>	17
Garni avec sauce crémeuse raifort et aneth	
<b>TACO DE BŒUF EN ADOBO</b>	18
Bœuf braisé en sauce adobo (piments guajillos, anchos, tomates et feuilles d'avocatier), servi sur tortilla, accompagné de pico de gallo (tomates, oignons, coriandre, jus de lime, jalapenos) et d'oignons marinés	
<b>ASSIETTE DE CHARCUTERIES</b>	21
Sélection de viandes séchées servies avec crostini parfumé à l'huile d'olive infusée d'ail	
<b>COTELLETES D'AGNEAU GRILLE (3)</b>	21
<b>FILET MIGNON (BLACK ANGUS AAA) 4OZ</b>	23
Servi rosé et accompagné d'une sauce Chimichurri argentine maison	

## CRUS

<b>TOSTADA DE THON D'OAXACA</b>	20
Sambal Oelek, sauce soya, huile de sésame, jus de lime, oignons verts, jeunes pousses, carottes marinées à l'asiatique, sésame noir, coriandre et guacamole traditionnelle	
<b>CEVICHE PERLUM</b>	19
Pangasius et morue tranchées finement et marinées dans le vinaigre de cidre, féquila et lime. Parsemé d'oignons rouges, tomates séchées, pesto de coriandre et sel rose de l'Himalaya	
<b>TATAKI DE BOEUF PONZU</b>	19
Contre-filet de boeuf saisi en croûte d'épices (poivre, herbes et paprika fumé), sauce Ponzu, oignons verts et graines de sésame	

## DESSERTS

<b>ANANAS GRILLÉ</b>	10,50
Nappé d'une sauce à la vanille et au sirop d'érable, servi avec yogourt Grecque au miel	
<b>MOUSSE AUX 3 CHOCOLATS</b>	10,50
Trois étages de chocolat (noir, blanc et au lait) avec gaufrette	

## CARTE DES VINS

### BLANCS

	VERRE	BTL
<b>ROBERTSON CHENIN BLANC</b>	-	35
Chenin Blanc   Western Cape, Afrique du sud		
<b>FORTANT DE FRANCE TERROIR LITTORAL</b>	-	44
Chardonnay   Pays d'Oc, France		
<b>DOLCE VITA BIO</b>	-	40
Pinot Grigio   Sicile, Italie		
<b>CARPINETO FARNITO CHARDONNAY</b>	-	78
Chardonnay   Toscane (IGT), Italie		
<b>DOGAILO CARPINETO</b>	-	44
Chardonnay, Grechetto, Sauvignon blanc   Toscane Italie		
<b>RAYMOND VINEYARDS</b>	-	45
Chardonnay   California, E.U.		
<b>SANTA MARGHERITA PINOT GRIGIO</b>	11	58
Pinot Grigio   Veneto, Italie		
<b>MOMA BLANC UMBERTO CESARI</b>	11	47
Trebiano, Sauvignon Blanc, Chardonnay   Rubicone, Italie		
<b>LIANO UMBERTO CESARI</b>	-	65
Chardonnay, Sauvignon Blanc   Rubicone, Italie		

### ROSÉ

	VERRE	BTL
<b>CHÂTEAU SAINTE ROSELINE</b>	10	45
Cabernet Sauvignon   Syrah, Mourvèdre		

### MOUSSEUX

	VERRE	BTL
<b>BERNARD MASSARD CUVÉE DE L'ÉCUSSON BRUT</b>	11	65
Mousseux rosé   Pinot Noir, Luxembourg		
<b>SANTA MARGHERITA PROSECCO SUPERIORE</b>	14	75
Glera   Vénétie Italie		

### RED

	VERRE	BTL
<b>UMBERTO CESARI MOMA</b>	-	55
Sangiovese, Cabernet-Sauvignon   Rubicone, Italie		
<b>RAYMOND VINEYARDS</b>	-	56
Cabernet Sauvignon   California, E.U.		
<b>UMBERTO CESARI LIANO</b>	-	70
Sangiovese, Cabernet-Sauvignon   Rubicone, Italie		
<b>MICHELE CHIARLO LE ORME</b>	-	50
Barbera   Piedmont, Italie		
<b>LA BELLE ÉTOILE</b>	10	40
Pinot Noir   Languedoc-Roussillon, France		
<b>ALBERNOAS</b>	-	40
Aragonez, Trincadeira, Castelao   Alentejo, Portugal		
<b>BERONIA TEMPRANILLO</b>	-	45
Tempranillo   Rioja, Espagne		
<b>SANTA MARGHERITA CABERNET SAUVIGNON</b>	11	58
Cabernet Sauvignon   Vénétie, Italie		
<b>PETER LEHMAN THE BAROSSAN</b>	-	59
Shiraz   Barossa Valley, Australie		
<b>ROAD TRIP</b>	-	45
Cabernet Sauvignon   Coonawarra, Australie		