

Table d'hôte du midi

Choix d'une entrée, d'un plat, d'un dessert et café-presse.
Choice of starter, main course, desert and pressed coffee.

32

Choix d'une entrée et d'un plat ou d'un plat et d'un dessert. Café-presse inclus.
Choice of starter and main course or main course and dessert. Pressed-coffee included.

28

Les entrées ~ *Appetizers*

Soupe du jour

Soup of the day

à la carte

12

Entrée du jour

Appetizer of the day

13

Pieuvre grillée et chorizo Espagnol

Poivron rôti et cher moula

Grilled octopus and Spanish chorizo

Roasted pepper and cher moula

15

Salade d'asperges du Québec

Asperges sauvages, melon d'eau et fromage féta et basilic de Chez Birri

Quebec asparagus salad

Wild asparagus, watermelon, feta cheese and basil from Chez Birri

13

Tartine grillée et homard des îles de la Madeleine

Homard et mayonnaise à la truffe d'été, chou chinois et salade de mâche

Grilled Tartine and lobster from "îles de la Madeleine"

Lobster and mayonnaise with summer truffle, Chinese cabbage and lamb's lettuce

15

Les plats principaux ~ *Main courses*

Vivaneau à la plancha

Sauce de tomates fraîches et olives noires, courgettes grillées à l'origan, petite mizuna

"A la Plancha" red snapper

Fresh tomatoes and black olive salsa, grilled zucchinis with oregano, mizuna salad

à la carte

22

Côtelettes d'agneau grillées

Taboulé de couscous israélien aux dattes et chimichurri

Roasted lamb's chops

Israelie couscous tabbouleh with dates and chimichurri

26

Volaille de ferme rôtie

Cœur de romaine, frites de patates douces et jus au thym frais

Roasted farm's poultry

Romaine lettuce heart, sweet potatoes French fries and fresh thyme juice

22

Risotto de riz noir vénéré

Cébettes et cromesquis de fromage de chèvre cendré

Black rice risotto

Green onions and ash-coated goat cheese cromesquis

20

Le plat canaille poisson

Our fish of the day, fresh from the market

25

Le plat canaille viande

Our meat of the day, fresh from the market

25

Dessert ~ *Dessert*

Choix parmi le plateau de pâtisseries françaises

A selection from our French pastry tray

9

Chef Exécutif : Olivier Perret
Directeur de la Restauration : Stefano Raggi

Les entrées à la carte ~ « A la carte » appetizers

Salade maraîchère et crudités **15**

Salade Boston, vinaigrette au citron et herbes du jardin

Market gardener salad and raw vegetables

Boston salad, lemon-flavoured vinaigrette dressing and garden's herbs

Assiette de Prosciutto des îles de la Madeleine **16**

Radis rose, pain grillé et huile d'olive AOC

Prosciutto from "îles de la Madeleine" ham plate

Pink radish, toasted bread and AOC olive oil

Carpaccio de Bœuf et ses condiments, accompagné de salade verte **18**

Mayonnaise truffée et poivre de Tasmanie

Beef Carpaccio and garnishes

Truffled-flavoured mayonnaise and Tasmanian pepper berry

Les plats principaux à la carte ~ « A la carte » main courses

Salade d'été aux gambas grillées **28**

Crevettes, légumes croquants, vermicelles de riz, cacahuètes rôties et vinaigrette Kaisen

Summer salad with grilled gambas

Shrimps, crunchy vegetables, rice vermicelli, roasted peanuts and Kaisen vinaigret

Tagliatelles fraîches et agneau du Québec **22**

Aubergines, ail rôti et Parmesan

Fresh tagliatelles and Quebec lamb

Eggplants, roasted garlic and Parmesan cheese

Sandwich au fromage grillé **22**

Fromage de Montérégie, truffe d'été, roquette et frites de patates douces

Grilled cheese sandwich

Monteregie cheese, summer truffle, arugula and sweet potatoes French fries

Hamburger au cheddar de l'île-aux-Grues **24**

Oignons caramélisés, tomates, accompagné de salade et frites

Cheddar hamburger from "île-aux-Grues"

Caramelized onions, tomatoes, served with salad and French fries

L'entrecôte Angus **28**

Accompagnée de salade et frites

Angus sirloin steak

Served with salad and French fries

«L'Express»

**La formule «Déjeuner 30 minutes» vous propose
la soupe du jour, l'entrée du jour,
un plat Canaille de viande ou de poisson,
un dessert Renoir et le café-pressé**

*The "30-minutes lunch" formula features
the soup of the day, the daily appetizer,
a choice of our daily fish or meat dish,
a Renoir dessert and pressed coffee*

27

**Chef Exécutif : Olivier Perret
Directeur de la Restauration : Stefano Raggi**